



ACQUISTATO IL .....

**Champagne Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old 3**

**L'anima più nobile dello Champagne**



Un gioco di sottili equilibri. Un esercizio stilistico che appassiona ogni amante dei vini della Champagne. L'Extra Brut Extra Old rappresenta l'anima più nobile di Veuve Clicquot. Una cuvée ottenuta attingendo da una esclusiva selezione di vini di riserva, provenienti dalla collezione privata della casa francese. Vini delle migliori annate, tra cui 1990, 1998, 1999, 2008, 2009, 2012, 2013 e 2014, assemblati con maestria dallo chef del cave fino a ottenere il giusto mix tra freschezza, struttura e complessità. Perlage fine e ininterrotto, questo champagne si rivela agrumato e piacevolmente complesso. Note di frutta matura e di pasticceria che si scoprono al naso ma che si ritrovano anche in bocca. Ampio e freschissimo, è lo Champagne perfetto per valorizzare al meglio un plateau di crostacei e molluschi ma sa stupire anche se messo alla prova con abbinamenti più insoliti, come un tagliere di salumi e formaggi di media stagionatura.

Se lo Champagne oggi è quello che è, anche da un punto di vista stilistico, molto lo si deve alla celebre "vedova", Veuve Clicquot. Una delle più conosciute e rispettate donne dello Champagne che ha contribuito con il suo lavoro, la grande determinazione e l'intuito, a rendere il famoso vino con le bolle francese un vero e proprio simbolo di eleganza e raffinatezza. Creò il primo Champagne Millesimato nel 1810, inventò la table de remuage, antenata delle moderne pupitre, e realizzò il primo Champagne Rosé nel 1816. Ma le sorti della vedova Clicquot sono soprattutto legate a quelle dell'impero russo, fin dagli albori il primo cliente della maison. Oggi Veuve Clicquot, che fa parte del prestigioso gruppo del lusso LVMH, dispone di oltre 390 vigneti in tutta la regione, costituiti per oltre l'80% da appezzamenti Grand Cru e Premier Cru.

**La Vigna**

**Terreno** Gessoso, calcareo, argilloso

**Esposizione** Francia Nord-Ovest

**Allevamento** Champagne

**Densità imp.** Regione dello champagne

**Il Vino**

**Tipologia** Champagne

**Provenienza** Francia

**Uve** Pinot Nero 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 8-10° C

**Quando Berlo** Perfetto da bere subito

**Abbinamento** Risotto all'astice

**Vinificazione** Metodo champenoise, 15 anni sui lieviti

**Sensazioni** Una sensazionale intensità, con eleganti aromi di agrumi canditi. La gamma degli aromi è da record: frutta molto matura, liquirizia si uniscono a note di marzapane e miele d'acacia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821