



ACQUISTATO IL

Champagne Veuve Clicquot Rosé Brut con Ice Jacket NV

Buona struttura e grande eleganza



Quando l'immagine è importante, Veuve Clicquot non delude. Lo fa, per esempio, con questa particolare edizione speciale di una delle sue etichette più famose. Lo Champagne Brut Rosé Yellow Label Ice Jacket si presenta avvolta in un'insolita veste gialla che, oltre a impreziosire la bottiglia, svolge una importante funzione di glacette, permettendo di conservare la bottiglia al fresco e alla giusta temperatura di servizio. Nella bottiglia, invece, la classica eleganza Veuve Clicquot, frutto di un'accurata selezione di uve provenienti dai migliori vigneti del domaine. Questo Rosé è composto da un 44-48% di Pinot Noir, un 13-18% di Meunier e un 25-29% di Chardonnay. Vinificazione separata per ogni parcella, dopo la creazione della cuvée, con l'aggiunta dal 30 al 45% di vini di riserva e di un 12% di Pinot Noir vinificato in rosso, le bottiglie vengono lasciate riposare nelle antiche "cave" della Maison per almeno 36 mesi. Champagne connotato da una buona struttura e grande eleganza, è un vino piacevolmente gastronomico, ideale in abbinamento a diversi piatti. Ottimo, per esempio con il classico trancio di salmone affumicato o con i crudi di pesce. Per chi ama azzardare, infine, questo Rosé si presta anche a un abbinamento fuori dagli schemi, con una macedonia di frutta fresca.

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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Champagne AOC

Provenienza Francia

Uve 44-48% di Pinot Noir, un 13-18% di Meunier e un 25-29% di Chardonnay

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Sensazioni Colore arancione ramato. Profumo espressivo caratterizzato da aromi di fragola e fragoline di bosco molto mature. Al palato è corposo, strutturato e vinoso mantenendo un'inalterata freschezza. Lunghezza e carattere sono il suo biglietto da visita

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