



ACQUISTATO IL

Champagne Veuve Clicquot "Yellow Label" Brut con Ice Jacket

Forza e setosità



Chi ama lo Champagne non può non apprezzare lo stile inconfondibile di questa Maison. Stiamo parlando di Veuve Clicquot che non solo rappresenta la "storia" della regione ma ne è anche una moderna protagonista, con etichette e bottiglie destinate a lasciare un segno. Come nel caso di questo Champagne "Yellow Label Ice Jacket", una particolare Cuvée celebrativa per i 250 anni di storia della Maison. In questo caso la bottiglia viene presentata con una particolare "giacca" realizzata con materiale sostenibile. Questa cover non è solo una scelta estetica di grande gusto ma permette anche di mantenere fresco il vino. Per quanto riguarda il vino, poi, si tratta di una Cuvée "non vintage" e tradizionale, realizzata con le tre uve più coltivate in Champagne. Tradizionalmente le proporzioni delle diverse varietà prevedono un 50-55% di Pinot Nero, dal 15 al 20% di Meunier e dal 28 al 33% di Chardonnay. Le uve, nello specifico, provengono da oltre 50 diverse parcelle, tra le migliori della proprietà. La seconda, lunga, fermentazione in bottiglia avviene nelle antiche "cave" scavate nel sottosuolo gessoso di Reims e si prolunga per circa 30 mesi. Colore giallo dorato con bollicine sottili, al naso rivela sentori di pesca, prugna Mirabelle e pera. In aggiunta, sentori vanigliati e tostati che ricordano la brioche. Forza e setosità, in perfetto equilibrio, con intensità aromatica e grande freschezza. Champagne di gran classe, è ottimo fin dall'aperitivo. A tavola accompagna a tutto pasto un menù a base di pesce.

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 Tradizionalmente, le proporzioni delle diverse varietà di uve utilizzate prevedono un 50-55% di Pinot Nero, dal 15 al 20% di Meunier e dal 28 al 33% di Chardonnay.

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Sensazioni Colore giallo dorato con bollicine sottili. Sentori di pesca, prugna Mirabelle, pera. In aggiunta sentori vanigliati e tostati (brioche). Veuve Clicquot Yellow Label riesce a conciliare due caratteristiche opposte, forza e setosità mantenendole in perfetto equilibrio con l'intensità aromatica e una grande freschezza.

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821