



Champagne Rosé La Grande Dame

Veuve Clicquot Ponsardin Rosé

Description:

Der Champagner La Grande Dame von Veuve Clicquot ist das Flaggschiff des berühmten Champagnerhauses und ein Tribut an die legendäre "Grande Dame de la Champagne", Madame Clicquot. Sie war eine Pionierin der Schaumwein-Herstellung in der dynamischen Region und revolutionierte die Branche im 19. Jahrhundert. Erstmals wurde dieser prestigeträchtige Champagner 1972 zu Ehren des 200-jährigen Bestehens von Veuve Clicquot herausgebracht. Typischerweise enthält die kraftvolle und strukturierte Cuvée etwa 90 % Pinot Noir sowie einen kleinen Anteil Chardonnay, um dem Wein Eleganz und Finesse zu verleihen. Die Trauben stammen aus besten Grand Cru-Terroirs, darunter Ay, Bouzy, und Verzenay, und werden schonend vinifiziert, bevor dieser Champagner viele Jahre in den Kellern des Hauses langsam reift, um sein komplexes Aromenprofil und eine besonders feine Perlage zu entwickeln.

Profile aromatique:

Va bien avec:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: France

N° article: 0101404

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Rosé La Grande Dame

Veuve Clicquot Ponsardin Rosé

Pays d'origine: France

Température: Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.