



## Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

Le champagne Veuve Clicquot à son meilleur

### **Beschreibung:**

Les raisins de cette cuvée Champagne « Carte Jaune » de première classe ne proviennent pas moins de 50 à 60 crus différents. La cuvée « Veuve Clicquot Carte Jaune » combine harmonieusement et admirablement puissance et satiné avec intensité aromatique et fraîcheur. Ce qui en fait un apéritif idéal comme un Champagne parfait pour accompagner un repas.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune moyen, couleur paille. Bouquet intense et mûr, notes de levure, de croûte de pain et d'amandes. En bouche, une acidité très bien soutenue, à nouveau une note de maturité. Un champagne de style classique et noble.

### **Accompagne idéalement:**

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.

### **Servierempfehlung:**

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

**Eleavage:** 36 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier

**Artikelnummer:** 02214--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Wine Spectator 90/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	36 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.