



Champagne Brut Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin

De la maison de tradition au cœur de Reims

Description:

Pour la Veuve Clicquot Rosé, 50 à 60 crus différents et 30 à 40% de vins de réserve sont utilisés. La structure de base et si typique d'une Veuve Clicquot est assurée par le pinot noir. Le chardonnay y ajoute l'élégance et le raffinement nécessaires pour obtenir un vin parfaitement équilibré, complété par un peu de meunier.

Profil aromatique:

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.

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

Elevage: 36 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

N° article: 04000--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 92/100, Score 18/20, Vinum 17/100, Wine Enthusiast 87/100, Wine Spectator 91/100
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	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.