



## Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

Le champagne Veuve Clicquot à son meilleur

**Description:**

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.

**Note de dégustation:**

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 idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Champagne

**Producteur:**

Veuve Clicquot

**Notation(s):**

Score 18/20, Wine Spectator 90/100

**Elevage:**

36 Mois en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.5 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier

**Référence:**

02214--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Origine:</b>     | France  |
| <b>Notation(s):</b> | Score 18/20, Wine Spectator 90/100                |
| <b>Cépage(s):</b>   | 52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier |
| <b>Apogée:</b>      | À l'apogée  |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                    |
| <b>Elevage:</b>     | 36 Mois en Cuve inox                              |
| <b>Vol. alcool:</b> | 12.5 %  |
| <b>Service:</b>     | Bien frais à 6-10 degrés                          |