



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.

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):

James Suckling 92/100, Score 18/20, Vinum 17/100, Wine Enthusiast 87/100, Wine Spectator 91/100

Elevage:

36 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Référence:

04000--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin

Origine:	France
Notation(s):	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
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés