



Champagne Rosé La Grande Dame

Veuve Clicquot Ponsardin Rosé

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Numero articolo: 0101404

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé La Grande Dame

Veuve Clicquot Ponsardin Rosé

Paese di origine: Francia

Temperatura: Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.