



Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

Lo champagne Veuve Clicquot al suo meglio

Beschreibung:

Le uve per questa cuvée di Champagne \"Carte Jaune\" di prima classe provengono da non meno di 50-60 cru diversi. Veuve Clicquot Carte Jaune\" combina armoniosamente e mirabilmente potenza e satinatura con intensità aromatica e freschezza. Questo lo rende un aperitivo ideale, ma anche uno Champagne perfetto per accompagnare i pasti.

Degustationsnotiz:

Colore giallo medio, paglierino. Bouquet intenso e maturo con note di lievito, crosta di pane e mandorle. Al palato, acidità molto ben sostenuta, di nuovo una nota di maturità. Uno champagne classico e nobile.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

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

Allevamento: 36 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier

Artikelnummer: 02214--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	36 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	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.