



Champagne Brut Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin

Una casa tradizionale nel cuore di Reims

Beschreibung:

Per il Veuve Clicquot Rosé vengono utilizzati da 50 a 60 cru diversi e dal 30 al 40% di vini di riserva. La struttura di base tipica di un Veuve Clicquot è fornita dal pinot nero. Lo Chardonnay aggiunge l'eleganza e la raffinatezza necessarie per produrre un vino perfettamente equilibrato, completato da un po' di Meunier.

Degustationsnotiz:

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

Artikelnummer: 04000--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20, Vinum 17/100, Wine Enthusiast 87/100, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 15% 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.