



## Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

Lo champagne Veuve Clicquot al suo meglio

### Descrizione del vino:

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

### 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, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Veuve Clicquot
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 90/100
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier
<b>Numero di articolo:</b>	02214--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi