

DRINKS.

Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409361
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Veuve Clicquot Ponsardin, 12 Rue du Temple, 51100 Reims, France
Marque	Veuve Clicquot
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	Min. 5 ans
Dégustation	Robe: couleur or exquise avec des bulles particulièrement fines. Nez: bouquet fruité et fleuri, il rappelle les fruits mûrs et le frangipanier.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de Pinot Noir (45%), Chardonnay (27%), Pinot Meunier (28%)
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	poissons & fruits de mer, fromages, viandes rouges, viandes blanches

Description

En 2013, le maître de chai de la maison Veuve Clicquot a créé un assemblage unique composé exclusivement de vins de réserve, afin d'exprimer la quintessence du Yellow Label et rendre hommage à Madame Clicquot et à sa démarche innovante et visionnaire. Cela a donné naissance à l'Extra Brut Extra Old Cuvée, un champagne particulièrement unique. En 2019, la maison a sorti le deuxième assemblage de la collection, l'Extra Brut Extra Old 2, un nouvel assemblage qui témoigne de son expertise historique. L'Extra Brut Extra Old 2 est un assemblage complexe mais très nuancé de huit des meilleurs vins de réserve de la maison - 1990, 1998, 1999, 2006, 2008, 2009, 2010 et 2012, tous ayant un minimum de cinq ans de vieillissement derrière eux. Le Pinot Noir prédominant (45%) fournit la structure de base et typique du Clicquot. Le Chardonnay (27%) apporte l'élégance et la sophistication nécessaires pour créer un vin parfaitement équilibré, complété par un peu de Pinot Meunier (28%). Le vin peut être conservé pendant au moins 15 ans.