

DRINKS.

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune Champagne 37.5cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500360
Alcool	12.5%
Contenu	37.5cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Veuve Clicquot Ponsardin, 12 Rue du Temple, 51100 Reims, France
Marque	Veuve Clicquot
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Les notes fruitées de mirabelle, de pêche, d'orange naine et de poire sont complétées par l'anis, le biscuit et la vanille. Ils sont rejoints par des arômes grillés, de l'acidité et une note minérale. Légèrement fumé en finale.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	50-55% Pinot Noir, 28-33% Chardonnay, 15-20% Pinot Meunier
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer

Description

Veuve Clicquot Brut Yellow Label est le symbole de la maison depuis sa fondation en 1772 et il est impossible d'imaginer la gamme sans lui. Avec sa composition caractéristique de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier provenant de plus de 50 crus différents, il reflète le style de la marque et la qualité de ses vignes. Le vignoble de 390 hectares de la Maison Veuve Clicquot est réparti à 86% en Grands Crus et Premiers Crus, les vignobles les plus valorisés de la région Champagne. Conformément au rôle de pionnier du producteur en matière de viticulture durable, les vignes sont cultivées en grande partie sans herbicides. Des évaluations régulières sont également effectuées dans le but de minimiser l'empreinte carbone. Une caractéristique unique de tous les assemblages Veuve Clicquot est la proportion inhabituellement élevée de vins de réserve provenant de différentes années de récolte (les plus anciens ont neuf ans) - dans ce cas, jusqu'à 40 %.