

DRINKS.

Veuve Clicquot Brut Yellow Label avec Smeg Fridge 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	745821
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Veuve Clicquot Ponsardin, 12 Rue du Temple, 51100 Reims, France
Marque	Veuve Clicquot
Type	Champagne
Dégustation	Des arômes frais, crémeux et minéraux de poire, de pêche, de mirabelle, de brioche ainsi que de vanille se développent.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	de 50-55% de Pinot Noir, 28-33% de Chardonnay et 15-20% de Pinot Meunier
L'emballage	In einer speziell kreierten Box
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, fromages, pizzas & pâtes
----------------	--

Description

Le champagne Yellow Label Brut est le fleuron de la marque Veuve Clicquot. Pour lui, on assemble le raisin d'une cinquantaine de crus différents, les vins de réserve représentant 30 à 45%. Le champagne vieilli pendant au moins trois ans exprime le caractère des vignobles et la continuité du style de la maison. Le Yellow Label Brut se montre puissant, soyeux, frais et aromatique. Alors que les notes fruitées de mirabelles, de poires et de pêches sont au premier plan, des réminiscences de brioche grillée et de vanille indiquent le vieillissement. Le champagne s'harmonise parfaitement avec les poissons, les fruits de mer, les pâtes, les crêpes aux œufs, les crackers et différentes bouchées. La température de service optimale est de 8-10°C.