DRINKS.

Veuve Clicquot Rosé avec Smeg Fridge 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	785413
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Veuve Clicquot Ponsardin, 12 Rue du Temple, 51100 Reims, France
Marque	Veuve Clicquot
Type	Champagne Rosé
Dégustation	Couleur cuivrée claire. Arômes de fruits rouges frais, de fruits secs et de pâtisserie viennoise.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Pinot noir (50-55 %), chardonnay (28-33 %), pinot meunier (15-20 %)
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
En accord avec	Apéro, dessert, poissons & fruits de mer, légumes, veau et bœuf

Description

Le VCP Rosé est un champagne cuivré aux arômes de fruits rouges. Ce résultat est précédé d'un processus de création presque créatif pour obtenir le bon mélange. Avec son équipe d'experts, le maître de chai sélectionne d'excellents vins rouges et des vins non effervescents issus des meilleures régions viticoles de la région champenoise afin de cristalliser précisément les arômes et les caractéristiques qui définissent le style de Veuve Clicquot Rosé.
Il s'agit de 50 à 60 crus différents et de 30 à 45 % de vins de réserve - la cuvée est basée sur l'assemblage traditionnel du Yellow Label : la structure de base et si typique d'un Veuve Clicquot est assurée par le pinot noir (50-55 %). Le chardonnay (28-33 %) y ajoute l'élégance et le raffinement nécessaires pour obtenir un vin parfaitement équilibré, complété par un peu de meunier (15-20 %). Le mélange est ensuite achevé pour l'arôme fruité avec 12 % de vins rouges non effervescents issus de raisins rouges. Le processus de maturation (d'au moins trois ans pour le rosé) dans nos galeries de craie utilisées comme caves confère au champagne sa texture douce.