ACQUISTATO IL .....

Champagne Veuve Clicquot Demi-Sec

Unico nel suo genere

Uno Champagne unico nel suo genere. Un omaggio all'antica tradizione della Maison che qui propone una interessante versione Demi-Sec, dolce e setosa. Uno Champagne davvero unico che, gli esperti della maison consigliano addirittura di servire in un decanter per consentire il pieno sviluppo e degli aromi. Questa cuvée è il risultato dell'assemblaggio di ben 50 cru differenti. Con il 40 - 45% di Pinot Noir, il 30 - 35% di Meunier e il 20 - 25% di Chardonnay. In questo caso i vini di riserva rappresentano tra il 20 e il 30% del totale. La loro particolarità consiste nel fatto che sono conservati, singolarmente, in botte. Al termine dell'affinamento sui lieviti in bottiglia, viene aggiunto un importante dosaggio, pari a circa 45 grammi di zucchero per litro. Ne deriva uno spumante caratterizzato da una incredibile armonia aromatica, dolce ma freschissimo. Il suo abbinamento ideale è quello con i dessert al caramello, ma anche al caffè o pralinati: Paris-Brest, tarte Tatin, pere caramellate. Favoloso anche con una ricca macedonia di frutta.

Se lo Champagne oggi è quello che è, anche da un punto di vista stilistico, molto lo si deve alla celebre "vedova", Veuve Clcquot. Una delle più conosciute e rispettate donne dello Champagne che ha contribuito con il suo lavoro, la grande determinazione e l'intuito, a rendere il famoso vino con le bolle francese un vero e proprio simbolo di eleganza e raffinatezza. Creò il primo Champagne Millesimato nel 1810, inventò la table de remuage, antenata delle moderne pupitre, e realizzò il primo Champagne Rosé nel 1816. Ma le sorti della vedova Clcquot sono soprattutto legate a quelle dell'impero russo, fin dagli albori il primo cliente della maison. Oggi Veuve Clicquot, che fa parte del prestigioso gruppo del lusso LVMH, dispone di oltre 390 vigneti in tutta la regione, costituiti per oltre l'80% da appezzamenti Grand Cru e Premier Cru.

La Vigna

Terreno	Champagne
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	40-45% Pinot Noir 20-25% Chardonnay 30-35% Meunier
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	3 anni sui lieviti
Sensazioni	Aromi di frutti tropicali e canditi, con accenni di pane tostato e di brioche si uniscono ad una piacevole intensità aromatica e setosità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821