

DRINKS.

Veuve Clicquot Brut Yellow Label avec Eco-Yellow emballage 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409356
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. 3 ans
Dégustation	Des arômes frais, crémeux et minéraux de poire, de pêche, de mirabelle, de brioche et de vanille se déploient.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de 50-55% de Pinot Noir, 28-33% de Chardonnay et 15-20% de Pinot Meunier
L'emballage	mit Verpackung
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 Brut Yellow Label est le fleuron de la marque Veuve Clicquot. Pour ce faire, les raisins d'environ 50 sites de crus différents sont assemblés, les vins de réserve représentant une part de 30 à 45%. Vieilli pendant au moins trois ans, le champagne exprime le caractère des vignobles et la continuité du style de la maison. Le Yellow Label Brut est puissant, soyeux, frais et aromatique. Si les notes fruitées de mirabelle, de poires et de pêches sont au premier plan, des touches de brioche grillée et de vanille témoignent de la maturation. Ce champagne se marie bien avec le poisson, les fruits de mer, les pâtes, les crêpes, les craquelins et une variété d'amuse-gueules. La température optimale de service est de 8-10°C.