

DRINKS.

Veuve Clicquot Demi-Sec 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409359
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	Jaune doré brillant, mousse uniforme. Au nez, des arômes de fruits mûrs, de pain grillé et de brioche.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de 40-45% de Pinot Noir, 30-35% de Pinot Meunier, 20-25% de Chardonnay
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	dessert, fromages
----------------	-------------------

Description

Pas moins de 50 vins individuels composent ce Demi-Sec. Comme tous les assemblages Veuve Clicquot, cette cuvée est composée majoritairement de Pinot Noir (40-45%), qui procure au champagne sa structure de base. Une proportion plus élevée de Pinot Meunier (30-35%) par rapport au Yellow Label normal fournit l'arôme de fruit prononcé. Le Chardonnay complète l'assemblage (20-25%). Étant donné que 30 à 45% de vins de réserve sont utilisés, la cohérence stylistique de Veuve Clicquot est garantie. Le processus de maturation (au moins trois ans pour le Demi-Sec), dans les tunnels de craie utilisés comme caves à vin, donne au champagne sa texture douce. Enfin, le dosage de 45 g/l permet d'obtenir un Demi-Sec aux arômes plus doux et à la fraîcheur encore excellente. Après un repos supplémentaire (deux à trois ans, voire plus dans de bonnes conditions), le Demi-Sec développe des notes pralinées et grillées encore plus riches. Le Demi-Sec se marie alors idéalement avec des desserts au caramel ou au praliné: Paris-Brest, tarte Tatin ou poires au caramel.