

DRINKS.

Veuve Clicquot Rosé 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409362
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
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	Min. 3 ans
Dégustation	Robe: couleur cuivre clair. Nez: arômes de fruits rouges frais, de fruits secs et de viennoiseries.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de Pinot Noir (50-55%), Chardonnay (28-33%), Pinot Meunier (15-20%)
Etiquette	polychrome, graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

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

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

En accord avec	dessert, poissons & fruits de mer, volaille, légumes, veau et bœuf
-------------------	---

Description

Le VCP Rosé est un champagne de couleur cuivre avec un arôme de fruits rouges. Ce résultat est précédé d'un processus de création pure et simple pour trouver le bon mélange. Avec son équipe d'experts, le maître de chai sélectionne d'excellents vins rouges et vins non pétillants provenant des meilleures zones viticoles de la région de Champagne, afin de cristalliser exactement les arômes et les caractéristiques qui constituent le style du rosé Veuve Clicquot.

La cuvée est composée de 50 à 60 sites de crus différents et de 30 à 45% de vins de réserve. Elle est basée sur l'assemblage traditionnel du Yellow Label: le Pinot Noir (50-55 %) fournit la structure de base et typique d'un Veuve Clicquot. Le Chardonnay (28-33%) apporte l'élégance et le raffinement nécessaires pour créer un vin parfaitement équilibré, complété par un peu de Pinot Meunier (15-20%). L'assemblage est ensuite agrémenté de 12% de vins rouges non pétillants issus de raisins rouges, ce qui lui confère un arôme fruité. Le vieillissement (au moins trois ans pour le rosé) dans les tunnels de craie utilisés comme caves à vin procure au champagne sa texture onctueuse.