

VEUVE CLICQUOT

A.O.C. Champagne

VEUVE CLICQUOT ROSÉ

En 1818, Madame Clicquot inventó el primer champán rosado mezclado conocido en el mundo, y aún hoy en día se puede disfrutar de su viveza y la explosión de frutas que definen su sabor.



VEUVE CLICQUOT ROSÉ

FORMATOS

0,75 L

1,50 L

VARIETADES

50-55% Pinot Noir, 28-33% Chardonnay, 15-20% Pinot Meunier, 12% Pinot Noir añadido de vino tinto de Bouzy.

ELABORACIÓN

La mezcla incluye vinos de reserva provenientes de varias cosechas (normalmente 5 ó 6), que aseguran la consistencia del estilo de la Casa. Esta mezcla se completa con 12% de vino tinto de pinot noir de Bouzy.

Crianza: 3 años en bodega.

Dosificación: 10g/l (Brut)

NOTAS DE CATA

Ataque fresco, seguido de una sensación afrutada y armoniosa en el paladar. El vino está perfectamente equilibrado al mejor estilo de los champagnes rosados de Veuve Clicquot, y combina elegancia y clase. El vino ejerce su magia; este exquisito champagne se puede disfrutar como una auténtica delicia. Con mucho cuerpo y deliciosamente afrutado, con intensos sabores de fresas y cerezas maduras, el Rosé de Veuve Clicquot es una explosión de frutos rojos y la expresión del espíritu ingenioso y audaz de Madame Clicquot.

MARIDAJE

Atún, frutos rojos, carpaccio de buey, pato, tomates, quesos (frescos de cabra, mimolette, ossau iraty....

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com