

VEUVE CLICQUOT

A.O.C. Champagne

VEUVE CLICQUOT VINTAGE ROSÉ

En 1810, Madame Clicquot inventó el primer champán vintage. En 2012, se declaró la 66ª cosecha de la casa. La singularidad del Vintage 2012 reside en una aportación del 11 % de vinos envejecidos en grandes barricas de madera ("foudres"), que aportan fuerza e intensidad aromática. Los vinos envejecidos en barrica actúan como especias para la mezcla, aportando aromas muy suaves a madera, vainilla y tostados.



VEUVE CLICQUOT VINTAGE ROSÉ 2012

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

51% Pinot Noir, 34% Chardonnay, 15% Pinot Meunier.

ELABORACIÓN

2012: Al igual que todos los champagnes de añada, este vino es un reflejo del tiempo y el clima del año.

Vintage 2012 es la expresión de una cosecha prodigiosa, pese al gran reto que planteaban las condiciones meteorológicas del año: El verano llegó a mediados de agosto con condiciones de sol ideales, un tiempo muy seco y altas temperaturas hasta el final de la vendimia.

No lleva vinos de reserva puesto que un champagne de añada es un ensamblaje de vinos del mismo año.

Crianza: más de 5 años en bodega.

Dosificación: 8g/l (Brut)

NOTAS DE CATA

Color rosa intenso con matices cobrizo. Aromas de deliciosas frutas rojas, fresa y cereza Morello, seguidos por densas notas de nobles taninos. Un complaciente aroma de pastelería refinada, con un ligero toque de almendra, completa la experiencia. El Vintage Rosé 2012 no es nada tímido, sino persistente y vivaz, con un final de boca impresionantemente largo que culmina con un toque final fresco de fruta roja y cereza.

MARIDAJE:

Marida muy bien con langosta, abulón, pato, cigalas...

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com