Veuve Clicquot rosé „ SMEG Fridge ” Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne







EAN	3049614215643
Kód produktu	CHA08474

Se svými zakřivenými liniemi a stříbrnými akcenty je tato elegantní, opakovaně použitelná dárková krabička od SMEG navržena tak, aby vypadala jako miniaturní lednička v retro stylu. Její růžová barva odpovídá standardní láhvi Rose uvnitř a udrží vaše oblíbené šampaňské Veuve Clicquot vychlazené až dvě hodiny Rosé od populární značky Veuve Clicquot Ponsardin.

V roce 1818 vynalezla madame Clicquot první známé míchané šampaňské Rosé, které si dnes můžeme vychutnávat a sdílet pro jeho živost a ovocné odrůdy. Ochutnejte neuvěřitelné Veuve Clicquot Rosé.

Toto cuvée je vyrobeno z 50 až 60 různých ingrediencí a vychází z tradiční směsi Yellow Label,kterou tvoří 50 až 55 % Pinot Noir, 15 až 20 % Meunier a 28 až 33 % Chardonnay. Směs je pak doplněna 12 % tichého červeného vína s použitím červených hroznů, které dodávají ovocnost. Zraje minimálně 3 roky v Crayères Veuve Clicquot.

Na první pohled upoutá barva s třpytivými měděnými odlesky. Aroma je bohaté a elegantní. V chuti jsou nejprve cítit tóny svěžího červeného ovoce (maliny, lesní jahody, třešně, ostružiny), které postupně přecházejí do sofistikovanějších tónů sušenek, sušeného ovoce a právě upečeného koláče.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Veuve Clicquot rosé „ SMEG Fridge ” Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Byla to právě Madame Clicquot, kdo v oblasti Champagne vytvořil úplně první rosé tzv. „metodou scelování vín"" (mícháním bílého a červeného vína). Veuve Clicquot Rosé je dalším, mimořádně sofistikovaným, vyjádřením přístupu Veuve Clicquot k savoir-vivre a ztělesňuje eleganci a odvahu Madame Clicquot. Víno má zářivou barvu s atraktivními růžovými odlesky. Aroma je štědré a elegantní, s úvodními tóny čerstvého červeného ovoce (maliny, lesní jahody, třešně, borůvky), které střídají komplexnější sušenkové tóny (mandle, meruňky, brioška). Úvodní svěží aroma v ústech je následováno vyváženým ovocným pocitem na patře. Víno je dokonale vyvážené. Tělnaté a nádherně ovocné, s intenzivní chutí šťavnatých zralých jahod a třešní. Cuvée se vyrábí tradiční metodou Méthode Champenoise, při které víno prochází druhotným kvašením v lahvi. Růžového odstínu se dosahuje přidáním přibližně 12 % červeného vína vyrobeného z Pinot Noir, proslulého svou aromatickou bohatostí a sytou barvou. Po několika letech zrání na kalech vzniká Brut Champagne, které v sobě spojuje sílu, vyváženost a nezaměnitelnou eleganci – zcela v souladu s duchem legendární Madame Clicquot, která byla synonymem pro inovaci a kvalitu. Degustační tóny: Veuve Clicquot Rosé Brut se ve sklenici prezentuje se zářivým růžovým odstínem a svůdným leskem. Ve vůni je štědré a rafinované, s intenzivními aromaty čerstvého červeného ovoce, jako jsou maliny, lesní jahody, třešně a ostružiny. Po krátké době se rozvinou další tóny připomínající pečené ovoce, sušenky, briošku, mandle a meruňky. Na patře vede svěží úvod k harmonické rovnováze ovoce. Struktura je elegantní, živá a přesná, s krémovou pěnou a dlouhým, plným závěrem. Zbytkový cukr: 9-10 g/l Veuve Clicquot Rosé Brut je vynikající jako aperitiv, ale také s elegancí a hloubkou doplní kulinářské pokrmy. Obzvláště dobře se hodí ke grilovanému lososovi, tuňákovému tatarskému sýru, hřebenatkám, grilované drůbeži nebo jemným paštikám. Stejně působivé je i k dezertům s červeným ovocem nebo mléčnou čokoládou. Ideální teplota pro podávání je 8–9 °C a lze si ho vychutnávat několik let, během nichž se jeho komplexní aroma dále rozvíjí. Opulentní, ale jemně strukturované růžové šampaňské, které dokonale odráží styl domu Veuve Clicquot – charakter, hloubku a neodolatelné kouzlo. Veuve Clicquot Champagne Rosé Brut je rafinované, výrazné růžové šampaňské ze srdce Champagne, které ztělesňuje nezaměnitelný styl ctihodného domu Veuve Clicquot Ponsardin. Je vyrobeno z klasických odrůd Pinot Noir, Chardonnay a Pinot Meunier, pečlivě vybraných z nejlepších vinic v Champagne. Vysoký podíl Pinot Noir mu propůjčuje charakteristickou strukturu a intenzitu, zatímco Chardonnay dodává vínu eleganci a svěžest a Pinot Meunier dotváří harmonickou ovocnost.

Hlavní parametry

Značka	Veuve Clicquot Ponsardin
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	LVMH Moet & Hennessy 22, avenue Montaigne 75008 Paris Francie