

Veuve Clicquot „ SMEG Fridge ” brut Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN	3049614214370
Kód produktu	CHA08310

Yellow Label je pro šampaňský dům Veuve Clicquot naprosto ikonickým šampaňským. Kombinuje všechny čtyři rozměry, které styl Veuve Clicquot jasně definují: sílu, aromatickou intenzitu, svěžest a hedvábnost. Převaha Pinot Noir přináší typickou Clicquot strukturu, zatímco dotek Meunieru kupáž zakulacuje. Chardonnay dodává eleganci a vytříbenost, nezbytné pro dokonale vyvážené víno. U Yellow Labelu vidíme nejprve zlatavě žlutou barvu s pěnivým řetízem jemných bublinek. Dále cítíme příjemnou vůni připomínající v úvodu žluté a bílé ovoce, poté vanilku a později briošku. Zaznamenáváme delikátní rovnováhu mezi ovocnými aromaty, vycházejícími z použitých druhů hroznů, a toastovým aroma, které je výsledkem tříletého zrání v lahvích.

Vitální zářivá světle zlatá barva. Čistá a svůdná vůně citrusů, briošku a bílých květů. Perfektně zralá a krásná suchá chuť citrusů, bílých broskví, toastu a špetky vanilky, jemná pěna. Dlouhý, delikátní závěr. Velmi chutné.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Veuve Clicquot „ SMEG Fridge ” brut Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Veuve Clicquot-Ponsardin je druhým největším šampaňským domem na světě. Bylo založeno v roce 1772 Philipem Clicquot, ale od 19. století nese název Veuve Clicquot-Ponsardin, po vdově Nicole-Barbe Clicquot-Ponsardin. Základ šampaňských Veuve Clicquot je vyroben z Pinotu Noir. To platí zejména pro Brut Non-Vintage, ve kterém se styl projevuje nejvýrazněji. Toto šampaňské je vyrobeno z 50 až 60 druhů crus, 50% nebo více z Pinotu Noir, 30% Chardonnay a Pinotu Meunier a zbytek se skládá z 35 až někdy i 40% z rezervních vín z předchozích ročníků. Pro Brut Non-Vintage je nejtypičtějším znakem vynikající kvalita a silný a bohatý charakter. Veuve Clicquot Yellow Label Brut je jak ve vzhledu tak chuti výrazný a velmi elegantní. Jedná se o šampaňské pro opravdové znalce a milovníky. Veuve Clicquot Yellow Label dokáže sladit dva protichůdné faktory - sílu a hedvábnost - a udržet je v dokonalé rovnováze s aromatickou intenzitou a spoustou svěžesti. Tato stálá síla potěší, je ideální jako aperitiv a perfektní jako šampaňské k jídlu. V úvodu se objevuje bělomasé ovoce a rozinky, ke kterým se přidává vanilka, a nakonec brioška. Víno v sobě harmonicky mísí ovocitost, kterou mu dodává pečlivě zvolená kombinace odrůd, a hlubší toastové tóny, dané 3letým zráním na kalech v lahvích. První doušek přináší svěžest a intenzitu, které následuje symfonie ovocných tónů (hruška, citron). Yellow Label v sobě v dokonalé rovnováze propojuje dva zdánlivě protikladné vlastnosti - sílu a hedvábnost, díky čemuž vzniká chuťově i aromaticky výrazné a zároveň svěží víno.

Hlavní parametry

Značka	Veuve Clicquot Ponsardin
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Přívlastek	Reserva
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	dárková_kolekce, dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

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