

Veuve Clicquot Rosé 1990 Cave Privée 0.75l

» TIPy na dárky » Raritní lahve



Kód produktu

CHA08483

Ročník 1990 Rosé je impozantní. Byl to rok, který splnil všechna přání sklepmistra, víno vytvořené za podmínek blízkých dokonalosti bylo uloženo do sklepa, aby vyzrálo v celé své kráse.

Cuvée Cave Privée Rosé 1990 je směsí 17 různých Cru, všechny klasifikované jako Grand a Premier Cru. Jedná se o směs 47% Pinot Noir, 9% Pinot Meunier a 27% Chardonnay, 17% červené vín z Bouzy z vlastní produkce Veuve Clicquot. Dozáž 5g / l.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Veuve Clicquot Rosé 1990 Cave Privée 0.75l

» TIPy na dárky » Raritní lahve

Popis

Veuve Clicquot Champagne Rich je výjimečné cuvée od světoznámého šampaňského domu Veuve Clicquot, který je synonymem pro inovaci, kvalitu a styl již od roku 1772. S Champagne Rich tento tradiční dům vytvořil moderní interpretaci šampaňského, speciálně navrženou pro kreativní koktejly. Je určena pro znalce, kteří chtějí zažít šampaňské nejen v jeho klasické podobě, ale také jako základ pro inovativní koktejlové kreace. Směs se skládá z klasických odrůd šampaňského: Pinot Noir, Pinot Meunier a Chardonnay. Dominuje Pinot Noir, který mu dodává strukturu a sílu, zatímco Pinot Meunier přispívá ovocnou kulatostí a Chardonnay dodává eleganci a svěžest. Veuve Clicquot Rich je výjimečný svým mírně vyšším obsahem (zbytkového cukru), který mu dodává plnější a aromatictější styl. Díky tomu je ideální pro míchání s čerstvými ingrediencemi, jako je okurka, paprika, ananas, zázvor nebo čaj – zcela dle osobní chuti. Degustační poznámky: Ve sklenici se Veuve Clicquot Rich prezentuje v zářivě zlatožluté barvě s živými, jemnými bublinkami. Ve vůni dominují ovocné aroma citrusových plodů, peckovin a tropického ovoce, doplněné květinovými tóny a nádechem briošky. Na patře je plné, intenzivně aromatické a zároveň elegantní, s vyváženou chutí svěžesti, sladkosti a krémové pěny. Závěr je dlouhý a svůdný. Zbytkový cukr: 55 g/l Champagne Rich není jen klasický aperitiv, ale především perfektní základ pro šampaňské koktejly. Podává se s ledem a v kombinaci s ingrediencemi, jako je čerstvá okurka, zázvor nebo exotické ovoce, rozvíjí nový, moderní aromatický profil. Konzumováno samotné, skvěle se hodí i k asijské kuchyni, kořeněným pokrmům, ovocným dezertům nebo jemným sýrům. Podáváno při teplotě 8–10 °C odhaluje celou svou škálu a ze zvláštních příležitostí dělá luxusní zážitek.

Hlavní parametry

Značka	Veuve Clicquot Ponsardin
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Produkce	raritní kousek
Barva	růžová & rosé & pink
Ročník	1990
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	5 let, ležení na lahvi
Alkohol ABV	12,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno rékové
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.