

# Veuve Clicquot Rosé Brut 0.75l

» Vína



Kód produktu

CHA08465

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:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Veuve Clicquot Rosé Brut 0.75l

» Vína

### Popis

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. Opuštěný, ale jemně strukturovaný růžový šampaňský, který dokonale odráží styl domu Veuve Clicquot – charakter, hloubku a neodolatelné kouzlo. Veuve Clicquot Champagne Rosé Brut je rafinovaný, výrazný růžový šampaňský ze srdce Champagne, který 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                |
| Původ       | Francie, vinice oblasti Champagne                      |
| Barva       | růžová & rosé & pink                                   |
| Ročník      | NON Vintage                                            |
| 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       | 3 roky, ležení na lahvi                                |
| Alkohol ABV | 12,50 %                                                |
| Balení      | holá lahev                                             |

### 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |