Veuve Clicquot Vintage 0.75l

» Vína



Kód produktu	CHA08441

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 58% Pinot Noir, 9% Pinot Meunier a 33% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Brut

Ročníkový sekt nabízí komplex vůní květin, oříšků, zralých meruněk a broskví doplněný špetkou máty. Kupáž odrůd vytváří přitažlivé, pro ročník typické víno bez jakékoliv tvrdosti, s velmi dlouhým závěrem. Perfektní aperitiv nebo skvělý průvodce určitých typů rybích pokrmů.

Veuve Clicquot Vintage Brut je aromaticky velmi bohaté, s komplexními tóny pečiva, toastu, jablka a citrusových plodů. S postupem času se objevují jemné náznaky medu a vanilky, které dávají vínu větší hloubku. Na patře je harmonické a vyvážené, s živým perlením a jemně krémovou texturou. Ovocné tóny jablek a citrónů se mísí s jemnými ořechovými a pečivovými nádechy, což dává vínu dlouhý, svěží a elegantní závěr. Doporučeno podávat vychlazené na 8-10 °C. Veuve Clicquot Vintage Brut je ideální jako aperitiv, ale skvěle se hodí i k pokrmům jako jsou krabí maso, grilované ryby, pečená drůbež nebo jemné sýry. Toto šampaňské je výjimečné nejen svou kvalitou, ale i svou schopností vyjádřit charakter a osobitost konkrétního ročníku. Veuve Clicquot Vintage Brut je volbou pro skutečné znalce šampaňského, kteří hledají nezapomenutelný zážitek.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Veuve Clicquot Vintage 0.75l

Popis

Veuve Clicquot Vintage Brut je exkluzivní šampaňské, které představuje vrchol vinařského umění domu Veuve Clicquot. Každá lahev tohoto vína je vytvořena z hroznů pouze z jediné úrody, která je považována za výjimečnou, a zraje v sudech po dobu minimálně 8 let. Tato dlouhá doba zrání přispívá k jeho komplexnosti a bohaté chuti. Veuve Clicquot Vintage Brut je ideální pro ty, kteří hledají šampaňské s výrazným charakterem, které odráží unikátní vlastnosti konkrétní ročníku. Tento vintage Brut je perfektní volbou pro slavnostní příležitosti nebo jako dárek pro milovníky šampaňského, kteří si cení kvalitních a vysoce oceněných vín. S každým ročníkem přichází nová interpretace jedinečných podmínek daného roku, což dává šampaňskému osobitý styl a charakter. Veuve Clicquot Vintage Brut je aromaticky velmi bohaté, s komplexními tóny pečiva, toastu, jablka a citrusových plodů. S postupem času se objevují jemné náznaky medu a vanilky, které dávají vínu větší hloubku. Na patře je harmonické a vyvážené, s živým perlením a jemně krémovou texturou. Ovocné tóny jablek a citrónů se mísí s jemnými ořechovými a pečivovými nádechy, což dává vínu dlouhý, svěží a elegantní závěr. Doporučeno podávat vychlazené na 8-10 °C. Veuve Clicquot Vintage Brut je ideální jako aperitiv, ale skvěle se hodí i k pokrmům jako jsou krabí maso, grilované ryby, pečená drůbež nebo jemné sýry. Toto šampaňské je výjimečné nejen svou kvalitou, ale i svou schopností vyjádřit charakter a osobitost konkrétního ročníku. Veuve Clicquot Vintage Brut je volbou pro skutečné znalce šampaňského, kteří hledají nezapomenutelný zážitek. Veuve Clicquot-Ponsardin je druhým největším šampaňským domem na světě. Bylo založeno v roce 1772 Philippem Clicquot, ale od 19. století nese název Veuve Clicquot-Ponsardin, po vdově Nicole-Barbe Clicquot-Ponsardin. Ta zasvětila své srdce a duši vinařství a udělala z něj významný a dobře známý podnik po celém světě. Brzy získala v Remeši a okolí zdvořilou přezdívku „La Grande Dame de la Champagne"". 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. V oblasti Champagne veškeré použité hrozny pro výrobu ročníkového vína musí pocházet z daného roku. Některé domy vyrábí ročníkové šampaňské každý rok, jiné jen pokud má ročník dostatečnou kvalitu. Ročníkové šampaňské je obvykle výsledkem pečlivého výběru vín z daného roku. Díky tomu, že neobsahuje žádná reservní vína z předchozích let, trvá u ročníkového vína zpravidla delší dobu než dosáhne svého vrcholu. Tato vína zrají delší dobu na kalech a nejčastěji dosáhnou své nejlepší kvality sedm až deset let po sklizni, i když to už se jedná o otázku osobního vkusu.

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
Ročník	2015
Zrání	ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
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