

# VEUVE CLICQUOT

## A.O.C. Champagne

### VEUVE CLICQUOT EXTRA BRUT EXTRA OLD

La casa de champagne Veuve Clicquot presenta el tercer ejemplar de su colección Extra Brut Extra Old. Veuve Clicquot cuenta con un excepcional patrimonio enológico y una de las mayores y variadas colecciones de vinos de reserva en la Campaña francesa (entre 400 y 500 vinos).



## VEUVE CLICQUOT EXTRA BRUT EXTRA OLD

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

50-55% Pinot Noir, 28-33% Chardonnay, 15-20% Pinot Meunier.

### ELABORACIÓN

Explorando el prolífico legado de la Casa y ensamblando seis añadas de sus mejores vinos de reserva obtenidos a lo largo de tres décadas entre 1988 y 2010, Extra Brut Extra Old se diferencia por las virtudes que hacen único el Yellow Label: un vino ultra-premium incomparable por su pureza de sabor, intensidad y sedosidad.

Maduración: Los Extra Old envejecen durante un periodo mínimo de tres años en cubas, sobre lías. La otra fase de envejecimiento se produce en las botellas de Extra Brut Extra Old, que maduran en las bodegas durante otros tres años antes del degüelle.

Dosificación: 3g/l (Extra Brut)

### NOTAS DE CATA

Burbujas muy finas. Color intenso con toques de oro. Aromas de flores blancas, acacia, cítricos (limón verde, cáscara de limón), frutos blancos (uva), pan, masa de pan, cáscara de naranja y limón confitado.

### MARIDAJE:

Ideal con quesos como el parmesano y el brie trufado. Cocina equilibrada, pescados, mariscos, platos asiáticos, risottos, aperitivos.... En todo momento..

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)