

VEUVE CLICQUOT

A.O.C. Champagne

LA GRANDE DAME

La Grande Dame se creó en 1972 como homenaje a Madame Clicquot por su búsqueda de calidad, innovación y espíritu de mujer empresaria. Es la máxima expresión del estilo de Veuve Clicquot; realza la frescura y mineralidad, gracias al maravilloso terruño de las uvas.



VEUVE CLICQUOT

LA GRANDE DAME

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

90% Pinot Noir, 10% Chardonnay.

ELABORACIÓN

El predominio de Pinot Noir, que caracteriza el estilo de la casa, aporta la típica estructura Veuve Clicquot. Ahora bien, para esta añada específica de La Grande Dame 2012, Veuve Clicquot elevó a otro nivel la proporción de Pinot Noir (90 %) como un verdadero testimonio del legado de Madame Clicquot y un tributo a su amor por la estructura y la resistencia.

Crianza: 10 años en las centenarias bodegas de Veuve Clicquot.

Dosificación: 6g/l (Brut)

NOTAS DE CATA

Al principio se perciben unas notas iniciales en nariz de flores blancas como jazmín, madreleña y flores de vid que luego se abren a matices más afrutados de manzana, pera y melocotón. El buqué se remata con unas notas de almendra cruda y franchipán. En boca, el vino base revela aromas más complejos: albaricoque seco, avellanas, miel y caña de azúcar. Las texturas sedosas aportan al vino su personalidad, elegancia y carácter. Su maduración le ha aportado una profundidad y una fuerza especiales al vino.

MARIDAJE:

Ostras, langostas, arroces con mariscos, mariscos a la plancha. Verduras frescas, frutas y especias cosechadas por la mañana y cocinadas por la tarde. Verduras "Grands Crus" para uvas "Grands Crus". Saborea la elegante simplicidad de estas verduras "Grands Crus" acompañadas de codorniz, erizos de mar o pez raya.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com