

# VEUVE CLICQUOT

## A.O.C. Champagne

### VEUVE CLICQUOT RICH

En la tradición de champagne, los vinos que eran mezclados para tener una mayor dulzura se describieron como ricos ("rich").

En 2015 la casa introdujo, Veuve Clicquot Rich, una nueva experiencia divertida, creada para la coctelería. Añadiendo cubitos de hielo e ingredientes seleccionados a Rich, Veuve Clicquot nos invita a personalizar la experiencia de beber y disfrutar de más frescura de su champagne favorito.



## VEUVE CLICQUOT RICH

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay.

### ELABORACIÓN

Alta proporción de vinos de Reserva (25 a 35%).

La singularidad de Veuve Clicquot Rich se basa en una dosis específica de 60g/l, especialmente ideada para Rich, para mejorar los aromas de la mezcla.

El Maestro Bodeguero de Veuve Clicquot, Dominique Demarville, afirma que "el azúcar en el champagne es como las especias en una receta: si se usa correctamente, puede resaltar los aromas y jugar con los sabores."

Crianza: 3 años en bodega.

Dosificación: 60g/l

### NOTAS DE CATA

En RICH de Veuve Clicquot, los toques afrutados alcanzan una magnitud nueva y apasionante. El Pinot Noir insignia de Veuve Clicquot obtiene una nueva versatilidad con una dosis superior, mientras que la mayor presencia de Meunier enfatiza las notas frescas, frutales y golosas.

### PREPARACIÓN:

Poner cubitos de hielo en una copa de balón, añadir un ingrediente (jengibre, pimienta, pomelo, pepino, apio, piña, té, lima...) y verter Rich.

### MARIDAJE:

Perfecto en todo momento.

ASEUNIV, S.L.

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

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