

VEUVE CLICQUOT

A.O.C. Champagne

VEUVE CLICQUOT VINTAGE

En 1810, Madame Clicquot inventó el primer champán vintage. En 2012, se declaró la 66ª cosecha de la casa. La singularidad del Vintage 2012 reside en una aportación del 11 % de vinos envejecidos en grandes barricas de madera ("foudres"), que aportan fuerza e intensidad aromática. Los vinos envejecidos en barrica actúan como especias para la mezcla, aportando aromas muy suaves a madera, vainilla y tostados.



VEUVE CLICQUOT VINTAGE 2012

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

51% Pinot Noir, 34% Chardonnay, 15% Pinot Meunier.

ELABORACIÓN

2012: Al igual que todos los champagnes de añada, este vino es un reflejo del tiempo y el clima del año.

Vintage 2012 es la expresión de una cosecha prodigiosa, pese al gran reto que planteaban las condiciones meteorológicas del año: El verano llegó a mediados de agosto con condiciones de sol ideales, un tiempo muy seco y altas temperaturas hasta el final de la vendimia.

No lleva vinos de reserva puesto que un champagne de añada es un ensamblaje de vinos del mismo año.

Crianza: más de 5 años en bodega.

Dosificación: 8g/l (Brut)

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante con toques finos de dorado. Aromas de cítricos escarchados, peras asadas, avellanas verdes y almendras. El ataque en el paladar resulta fresco y directo. Luego aparecen los aromas de frutas con notas de tarta de ciruela. El Vintage 2012 presenta una hermosa vivacidad en el paladar y refinadas notas de pastelería.

MARIDAJE:

Marida muy bien con ternera, mariscos, vieiras ahumadas...

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com