

VEUVE CLICQUOT

A.O.C. Champagne

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL

es el símbolo del arte de blending de la casa, define su estilo a través de un equilibrio perfecto de fuerza, intensidad aromática, frescura, y sedosidad. Creado en 1877, hace más de 140 años, la icónica etiqueta amarilla es ahora uno de los colores más reconocibles en champagne y sigue representando tanto el legado de la casa como su atrevida audacia.



VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL

FORMATOS

0,75 L

1,50 L

VARIEDADES

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

ELABORACIÓN

El Maestro Bodeguero Didier Mariotti tiene que lograr la consistencia que hace que Yellow Label sea reconocida de inmediato, absolutamente confiable tanto en términos de calidad, color y bouquet.

Aprovechará los valiosos vinos de reserva para realizar el blend: de 30 a 45% para garantizar la continuidad el estilo de la Casa.

Crianza: 3 años en bodega.

Dosificación: 10g/l (Brut)

NOTAS DE CATA

Veuve Clicquot Yellow Label consigue reconciliar dos elementos opuestos: la complejidad y la sedosidad, y mantenerlos en perfecto equilibrio con un aroma intenso y mucha frescura. Esta capacidad de agradar lo hace ideal como aperitivo y perfecto como champagne para acompañar una comida.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo pero también con mariscos, tartar de pescados, blinis, salmón, crackers, pastas, quesos como el parmesano....

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com