

# Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

## AOP CHAMPAGNE

### FOURNISSEUR :

Veuve Clicquot Ponsardin



**TERROIR :** Sols crayeux. Vignes à flanc de coteaux.

**CEPAGE :** Pinot Noir (50 à 55%), Pinot Meunier (15 à 20%), Chardonnay (28 à 33%).

**VINIFICATION / ELEVAGE :** Vins de réserve conservés individuellement.

**MISE EN BOUTEILLE :** Par la Maison Veuve Clicquot Ponsardin

### NOTE DE DEGUSTATION :

#### Couleur

Robe aux reflets jaune doré, mousse abondante et fine.

#### Arômes

Nez puissant et agréable, fruité (fruits blancs, fruits séchés), puis vanillé et brioché.

#### Saveurs

Attaque franche et harmonie fruitée. Persistance aromatique à la fois fruitée et épicée.

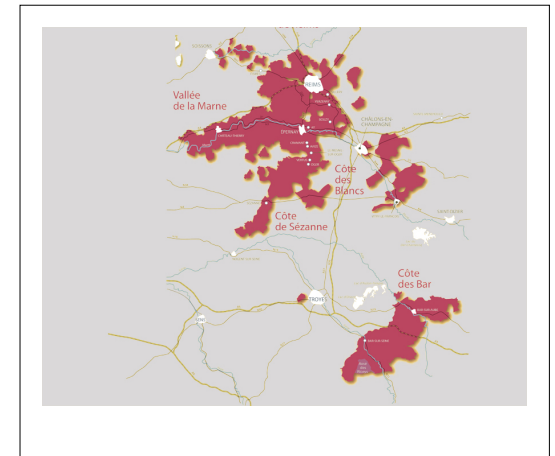
CONTENANT	CENTILITRA	COLIS	REFERENCE
Bouteille	37.5	12	261121
Bouteille	75	6	261122
Bouteille	150	3	261123

### CONSEIL DE SERVICE :

#### Accords mets :

Amuse-bouches, Mélanges salés, Poissons crus & Sushis, Poissons à chair blanche, Volailles

Température de service : 8 - 10°C



### CARTE DES VINS

#### Champagne AOP Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

La qualité et le style de la maison sont au rendez-vous : équilibre, finesse et persistance aromatique.

