



Veuve Clicquot - Brut

Vignoble

Née en 1777, Nicole Barbe Ponsardin épouse François Clicquot en 1798. Veuve à l'âge de 27 ans, femme de tête mais aussi femme de cœur, elle reprend les affaires de son défunt mari et parvient à expédier ses vins dans le monde entier. Madame Clicquot disparaît en 1866, à l'âge de 89 ans, et laisse derrière elle une Grande Maison. Le vignoble Veuve Clicquot est l'un des tous premiers de la Champagne, par son étendue et sa qualité : 382 hectares. Il assure entre 26% et 28% de l'approvisionnement de la Maison, le reste étant issu de viticulteurs champenois rigoureusement sélectionnés pour leur qualité.

Vinification

Cette cuvée est le résultat d'un assemblage avec 30 à 45% de vins de réserve issus de 50 crus différents. L'élevage dure 3 ans minimum.

Dégustation

Avec son nez de fruits blancs et de brioche, c'est un Champagne plein et crémeux en bouche, structuré grâce à la prédominance du Pinot Noir. L'élégance et la finesse sont apportés par le Chardonnay.

CARACTÉRISTIQUES

Cépage : Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Goût et saveur : Brut

Taux d'alcool : 12,5°

Allergène : Sulfites, Caséine (à base de lait), Albumine d'oeuf ou lysozyme

Conseil de service

Servir frais, à 8°C, son équilibre fait de lui un remarquable vin d'apéritif ou un compagnon privilégié pour les repas.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.