VEUVE CLICQUOT "BRUT"

4.801.004

CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

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

REGIO

Champagne

SUB-REGIO

Montagne de Reims

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Champagne

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AFSLUITING

Kurk

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Rijk en/of Gelaagd

CRITIC SCORE

Decanter: 94/100

Jancis Robinson: 15,5/20

Parker Wine Advocate: 87/100



VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Brut

MATURATIE

Hout

SUR LATTES

2-5j

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Barbe Nicole Clicquot Ponsardin werd geboren in 1777, de dochter van een textielfabrikant in Reims, Champagne. Ze werd weduwe op 27-jarige leeftijd, nam haar eigen lot in handen en werd een van de eerste moderne ondernemers. In een tijdperk waarin vrouwen werden uitgesloten van de zakenwereld, durfde ze het aan om het hoofd te worden van het bedrijf dat haar schoonvader in 1772 had opgericht, een rol die ze met passie en vastberadenheid op zich nam. Haar creativiteit en drang naar innovatie leidden tot vele primeurs in Champagne: de eerste bekende vintage champagne; de uitvinding van de riddling table; de eerste bekende blended rosé champagne. Drie uitvindingen die een revolutie teweegbrachten in het maken van champagne en die op grote schaal werden overgenomen door producenten, en de basis vormden voor de moderne champagneproductie. Madame Clicquot maakte van haar naam een merk van excellentie en liet het over de hele wereld schitteren. Haar formidabele bijdragen leverden haar de bijnaam “la grande dame of Champagne” op.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk