

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT CHAMPAGNE AC 12.5° 37.5CL



37.5cl

Fabricant

Veuve Clicquot

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Processus de fabrication

Le Yellow Label de Veuve Clicquot est élaboré selon la méthode champenoise traditionnelle. Les vins de réserve jouent un grand rôle dans la composition de chaque cuvée. Le pinot noir représente environ la moitié de la cuvée, ce qui conduit à l'expression aromatique typique du Yellow Label. Il est mûri pendant environ trois ans dans les chais de craie de la maison et devient ainsi doux et velouté sans perdre sa puissance ni son élégance.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

Prix

Wine Spectator , 91 Points

36.90

(y compris la TVA)