

# VEUVE CLICQUOT DEMI-SEC CHAMPAGNE AC 12° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Veuve Clicquot

**Titre alcoométrique**

12 %

**Cépage**

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

**Processus de fabrication**

Le demi-sec de Veuve Clicquot est élaboré selon la méthode champenoise traditionnelle. Les vins de réserve jouent un grand rôle dans la composition de cette cuvée. Le pinot noir représente près de la moitié de la cuvée, ce qui conduit à l'expression aromatique typique du demi-sec. Il vieillit pendant environ trois ans dans les caves de craie de la maison et devient ainsi velouté, sans perdre sa douceur et sa puissante élégance.

**Température de dégustation**

8 °C - 10 °C

**actuel 63.00**

(y compris la TVA)