

# VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



**75cl**

**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**

**Robert Parker , 87 Points**

**52.00**

(y compris la TVA)