ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT CHAMPAGNE AC 12.5° 1.5L



1.5l

Fabricant
Veuve Clicquot

Titre alcoométrique
12.5 %

Cépage
Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Processus de fabrication
Der Yellow Label von Veuve Clicquot wird nach der traditionellen méthode champenoise gefertigt. Die Reserveweine spielen eine grosse Rolle in der Zusammenstellung der jeweiligen Cuvées. Pinot Noir stellt rund die Hälfte der Cuvée, was zur typischen aromatischen Ausprägung des Yellow Label führt. Er reift rund drei Jahre lang in den Kreidekellern des Hauses und wird dadurch samtig weich, ohne seine kraftvolle Eleganz zu verlieren.

Température de dégustation
8 °C - 10 °C

125.00
(y compris la TVA)