

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)