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 maturé 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

52.00
(y compris la TVA)