

VINO
CHAMPAGNE



Veuve Clicquot
YELLOW LABEL
CHAMPAGNE BRUT

CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

VITIGNO	Pinot Noir 50-55%, Pinot Meunier 15-20%, Chardonnay 28-33%
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Champenoise
ALCOOL	12%
ZONA VITIGNI	Reims.
AFFINAMENTO	
SPUMA PERLAGE	Fine e persistente.
COLORE	Oro con riflessi brillanti.
NASO	Delicato e fruttato, con sentori di pesca, vaniglia, frutta gialla e sfumature minerali e tostate.
PALATO	Fresco, elegante, asciutto e minerale, con leggere note tostate sul finale.
ABBINAMENTI	Vino perfetto dall'aperi- tivo e per tutto il pasto a base di pesce e crosta- cei, sostiene anche sughi elaborati.