

VINO  
CHAMPAGNE



Veuve Clicquot  
**YELLOW LABEL**  
**CHAMPAGNE BRUT**

CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

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