



Champagne Veuve Clicquot Posardin CJ

Composición:	P. Noir, P. Meunier, Chardonnay
Procedencia:	Champagne, Reims, France
Temperatura de servicio:	8-10° C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- Brut Carta Amarilla tiene reflejos amarillos-dorados, con una espuma abundante y fina.
- Tiene una aroma potente muy agradable. El equilibrio es ideal entre los aromas de frutas y los aromas de maduración en botella.
- Es un champagne perfectamente estructurado, admirablemente vinoso, ideal para los amantes del vino.
- Brut Carte Jaune de Veuve Clicquot es un champagne seco en boca. El ataque es franco y dinámico, dando paso a una armonía frutal. La persistencia aromática es extraordinaria.

MARIDAJE Y SERVICIO

- Brut Carta Amarilla de Veuve Clicquot ofrece un equilibrio óptimo entre finura y potencia, esto lo convierte en un extraordinario vino de aperitivo o en el compañero ideal de la comida o de una cena.
- La mejor prueba de que es un gran champagne es su potencial de añejamiento de varios años.
- Antes de servirse, Brut Carta Amarilla se enfriará unos 40 minutos en una hielera con mitad hielos y mitad agua (o dos horas en un refrigerador). La temperatura ideal para consumirlo es de 8 a 10 grados.



Presentación Magnum



Presentación 375 ml