



Champagne VCP La Grande Dame

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

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- La Grande Dame 1998 de Veuve Clicquot presenta un color dorado brillante con reflejos verdes. La efervescencia es particularmente fina y ligera.
- La nariz presenta un aroma muy desarrollado: dominan las notas de cítricos, de duraznos, a las que se mezclan notas de mantequilla, avellana, almendras. Con la oxigenación el vino desarrolla notas sutiles de miel, galletas, y pan de especias. El bouquet se revela puro y fino, con un aroma final delicioso.
- La boca confirma la gran nobleza de la nariz. El vino es amplio, generoso, suave con un final dinámico, típico de la cosecha 1996. La sensación se desarrolla en todo el paladar: una armonía ideal entre el poder del Pinot Noir y la delicadeza del Chardonnay con un nivel de integración fuera de lo común. La duración en la boca parece infinita, el vino se sigue desarrollando, entrando en una nueva dimensión.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

- La Grande Dame 1998 de Veuve Clicquot constituye un aperitivo de excepción. Si los amantes de los grandes vinos tienen paciencia, podrán apreciar este gran vino de Champagne tras unos años de guarda.