

# Veuve Clicquot

Tweehonderd jaar geleden, in 1818, creëerde Madame Clicquot de allereerste blended rosé in de Champagnestreek. Ze brak met de huidige regels om een preparaat op basis van vlierbessen te gebruiken om de wijn te kleuren en mengde in plaats daarvan wat van haar fijne rode Bouzy-wijn met haar klassieke champagne. Het resultaat was de eerste blended rosé, de Veuve Clicquot Rosé.

## Assemblage

De assemblage weerspiegelt de diversiteit en intensiteit van de drie druivenrassen:

- De intensiteit van de Pinot Noir: 50 tot 55%
- De finesse van de Chardonnay: 28 tot 33%
- De rondheid van Meunier: 15 tot 20%

De cuvée is gebaseerd op de traditionele Yellow Label-blend, aangevuld met 12% rode wijn met rode druiven die speciaal zijn geteeld en geselecteerd om kracht en aromatische intensiteit te geven. Het resultaat is een uitbarsting van rood fruit, koperkleurige en volle rosé met karakter.

## Dosering

10 g/liter

## Kleur

Prachtig helder met een diep koper roze kleur en een aantrekkelijke roze glans.

## Geur

De geur is genereus en elegant, met aanvankelijke aroma's van vers rood fruit zoals frambozen, wilde aardbeien, kersen en bramen die leiden tot de koekachtige tonen van amandel, abrikoos en brioche.

## Smaak

Vol en heerlijk fruitig, met intense aroma's van sappige rijpe aardbeien en kersen, Veuve Clicquot's Rosé is een uitbarsting van rood fruit en de uitdrukking van Madame Clicquots ingenieuze en gedurfde geest.

## Conclusie

Dynamisch, speels, krachtig, lang en met veel karakter.

## Perfect Match

- Geroosterd lam met rozemarijn
- Gerookte zalm met kruiden roomkaas
- Zalmtartaar met avocado en roze grapefruit
- Camembert kaas met walnootbrood

