

# Cuvée Saint-Pétersbourg Brut Veuve Clicquot 75cl

## SEMPRE UN SUCCESSO

Questa grande cuvée è figlia dell'intraprendenza di **Madame Clicquot** (giovane vedova Ponsardin) che, continuando a dar conferma del suo grande intuito per gli affari, affrontò il blocco continentale che immobilizzava l'Europa dell'epoca, riuscendo nel 1814, a far pervenire a **San Pietroburgo** il suo champagne, particolarmente richiesto ed apprezzato dai russi. Il successo fu così devastante che la nobiltà russa iniziò a considerarlo come il non plus ultra delle bevande. Ancora oggi, la ricetta non è cambiata: nell'assemblaggio prevale il **Pinot Noir** che conferisce un forte carattere, mentre lo Chardonnay e il Pinot Meunier, in percentuale minore, apportano eleganza e morbidezza.

Color giallo paglierino intenso dai riflessi dorati, ha finissime bollicine che risalgono il calice. Olfatto che regala note di frutta matura ed essiccata, pan brioche, croccante alle mandorle e spezie dolci. Palato rotondo, perfettamente equilibrato tra morbidezza, acidità e sapidità. Persistenza su ritorni tostati.

Eccellente come aperitivo, sposa perfettamente pietanze a base di crostacei e frutti di mare, paste ripiene e quiches di verdure; da provare anche a formaggi a pasta molle e crosta fiorita.

## Informazioni tecniche

### ASTUCCIO

Senza Astuccio

### PRODUTTORE

Veuve Clicquot

### NAZIONE

Francia

### ZONA DI PRODUZIONE

Reims

### CATEGORIA

Champagne

### VITIGNO

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

### ANNATA

Senza Annata

### GRADAZIONE

12%

### TEMP. MIN DI SERVIZIO

6 °C

### TEMP. MAX DI SERVIZIO

8 °C

### ABBINAMENTO

Aperitivo, Formaggi, Pesce, Primi

### FORMATO

0.75L

### TIPOLOGIA

Sans Année

### DOSAGGIO

Brut

### AFFINAMENTO

da 3 a 4 anni sui lieviti

### ALLERGENI

Solfiti