VININFORMATION



Veuve Clicquot Rosé Vintage

Veuve Clicquot

Champagne, Frankrig

Champagne distriktet ligger ca. 100 km nordøst for Paris. Den kalkholdige jord giver nogle unikke dyrkningsforhold og er en af hemmelighederne bag den eksklusive Champagne. Navnet "Champagne" er beskyttet, forbeholdt dette områdes produkter. De traditionelle druer til Champagne er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier, men global opvarmning gør det sværere at opnå det rette syreniveau, som er nødvendigt. Det har ført til at "glemte druer", som Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc og Pinot Gris, med langsommere modning i højere grad plantes og bruges igen.

"Den Gule Enke" er kælenavnet for en af de mest kendte champagner og fremstilles af den franske producent Veuve Clicquot. Veuve Cliquot blev grundlagt i 1772, men det var først efter Madame Cliquot Ponsardins (Den Gule Enke) overtagelse at der for alvor kom gang i Champagnehuset.

I særligt vellykkede årgange lancerer Veuve Cliquot deres Rosé i en vintage-udgave på druer fra Grand Cru og Premier Cru marker. Veuve Cliquot Vintage Rosé blev første gang lavet i 1818 af Madame Cliquot, hvor hun for første gang blandende røde og hvide druer, en teknik Veuve Cliquot fastholder, imodsætning til de øvrige Champagnehuse, hvor der arbejdes med længere maceration (farveudtrækning) af de røde druer.

Druesort:	Pinot Noir, Meunier, og Chardonnay
Vinifikation:	Laves ved at blande en smule rødvin i blendet og herefter fortsætte med methode trafitionelle. Mindst 5 års lagring inden frigivelse.
Smagsnoter:	Rig og mættet med fine skovbærsnuancer og kirsebærnoter i en fyldig stil med flot frisk struktur.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S