

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

REIMS • NEW YORK • CAPRI

– 1772 –

Veuve Clicquot Demi-Sec

Evenals de andere champagnes van Veuve Clicquot is ook de Demi-Sec van het huis gebaseerd op overwegend pinot noir. Het geeft champagne z'n prachtige structuur – krachtig en fijn tegelijk. Het streven in deze Veuve Clicquot Demi-Sec is naar een zeer nadrukkelijk fruitig aroma en daarom bestaat de assemblage, naast de dominante pinot noir, uit een groot deel meunier. Meunier is de variëteit die zorgt voor openheid, toegankelijkheid en onmiddellijke fruitexpressie. Chardonnay complementeert de assemblage en zorgt voor viefheid, dynamiek en delicaatheid.

Ook voor de Demi-Sec doet Veuve Clicquot geen concessies. De assemblage bestaat uit niet minder dan 50 verschillende wijnen uit alle drie de districten (Montagne de Reims, Vallée de la Marne en Côte des Blancs). Consistentie in kwaliteit en karakter wordt gewaarborgd doordat er tot wel een kwart reservewijnen uit oudere jaren in de assemblage wordt verwerkt.

Proefnotitie

Kleur: Prachtig bleek met een diep gouden weerschijn. De koolzuurbelletjes zijn heel fijn.

Geur: Open, expressief, rijk, veel rijp en zoet fruit, ook geroosterde tonen en brioche.

Smaak: Zachte en ronde aanzet en natuurlijk rijk en zoet: fruit komt nadrukkelijk tot z'n recht.

Conclusie: Een prima evenwicht tussen zoet en fruit met een lange afdronk.

De favoriet van menigeen. Veuve Clicquot Demi-Sec kan als aperitief worden geserveerd, maar is natuurlijk vooral excellent als partner van kazen of desserts die een basis van fruit hebben – te denken valt aan bijvoorbeeld perentaart, een charlotte van abrikozen en gegratineerd citrusfruit. Maar ook perfect passend bij crêpes, creme brulée, etc.

