



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

Veuve Clicquot Rosé

De rosé trend zet versterkt door. Ook wat betreft champagne rosé. Vooral in Nederland, zo lijkt het. Ons land springt eruit als het om champagne rosé gaat. De champagne rosé markt is in 2005 met bijna 12 procent gegroeid. Van alle champagne die nu in Nederland wordt genoten, is 9 procent champagne rosé. Veuve Clicquot komt dus precies op tijd met de lancering van haar nieuwe Brut Rosé. De verkopen van champagne rosé zijn sinds 2000 met 20 procent gestegen. Bijna alle gereputeerde champagnehuizen hebben rosé in het assortiment. Toppers zijn natuurlijk Krug Brut Rosé, Dom Pérignon Brut Rosé en La Grande Dame Brut Rosé. Moët & Chandon in Epernay bouwt op dit moment zelfs een geheel nieuwe *cuvée* speciaal voor de rode wijnen bestemd voor haar champagne rosé's. De verwachtingen zijn dat het succes van champagne rosé de komende jaren versterkt doorzet en dat wellicht meer dan 20 procent, misschien zelfs wel meer dan 30 procent van alle champagnes straks roze gekleurd zal zijn.

In maart 2006 is de nieuwe Veuve Clicquot Brut Rosé feestelijk gelanceerd. Er waren in het assortiment al verschillende rosé's, maar nog geen *non-millésimé* oftewel *non vintage*. Nu dus wel en hoe! Wat een uitmonstering. In alles kenmerkend voor VCP: een *eye catcher* van de eerste orde en tegelijk stijlvol en chic. Volstrekt in de stijl van de VCP Carte Jaune, de VCP Yellow Label. Het kan niet mooier, het kan niet beter.

Zo is het ook met het smaak karakter en de kwaliteit. Het champagnehuis, in 1772 in Reims gesticht, heeft als devies "*Une seule qualité, la toute première*". Vertaald betekent het: "Eén kwaliteit, de beste". Dat zie je in het feestelijke, zachte roze van de fles en dat proef je in de champagne zelf.



Proefnotitie:

Kleur: Diep koper roze. Prachtig helder en voornaam. Energieke, beweeglijke mousse

van ontelbaar veel minuscuul kleine belletjes;

Geur: Sublieme fruitexpressie, behorend bij een topklasse champagne rosé. Heerlijk fris en zuiver, klein rood fruit – kersen en vooral het verfijnde van frambozen.

Smaak: Krachtige, vineuze smaak, zo kenmerkend voor champagnes van VCP. Je proeft dat de pinot noir een extra accent geeft: heerlijk klein, rood fruit, iets gekonfijt en wat kruidig ook;

Conclusie: Grandioze nieuwe champagne rosé van Veuve Clicquot. Dynamisch, speels, krachtig, lang en met veel karakter. Succes gegarandeerd.

Veuve Clicquot Brut Rosé is in de stijl van de beroemde en succesvolle klassieker: Veuve Clicquot Brut Carte Jaune. Hij is gecombineerd met wat extra pinot noir van de beste *crus* van de streek – en Veuve Clicquot heeft eigen wijngaarden in de mooiste *crus* van de Champagne, in onder andere Bouzy, Aÿ, Verzy en Verzenay. Door dat extra toefje pinot noir van topklasse heeft de Brut Rosé een verrukkelijk accent van klein rood fruit in parfum en smaak.

Een schitterend aperitief van hoog niveau en een bijzondere begeleider van fijne gerechten aan tafel. Bijvoorbeeld van geroosterd lam met rozemarijn, gerookte zalm met kruidenroomkaas, zalmtartaar met avocado en roze grapefruit of camembert kaas met walnootbrood.