



## Veuve Clicquot « Carte Jaune » Brut



**Type de vin**  
Effervescent



**Appellation & Région viticole**  
Champagne | Champagne



**Cépages**  
Assemblage de vins de réserve, Pinot Noir (50-55%),  
Chardonnay (28-33%), Pinot Meunier (15-20%)



**Producteur**  
Veuve Clicquot à Reims (51100)



### Commentaire

Élaboré chaque année à partir d'une collection inestimable de vins de réserve, le champagne signature Veuve Clicquot Brut Carte Jaune est l'expression du style et de la qualité de la Maison Veuve Clicquot. L'étiquette jaune qui le distingue des autres champagnes reflète sa personnalité lumineuse ainsi que l'excellence des vigneron de la Maison. Un long élevage en crayères (3 ans minimum) donne à ce champagne tout son soyeux.



### Dégustation

Robe or jaune, fines bulles. Arômes fruités, (pêche, mirabelle, poire), vanille, brioche. Veuve Clicquot Carte Jaune parvient à concilier force et soyeux et à les accorder à merveille à une intensité aromatique et une fraîcheur intense. Cette capacité constante à séduire en fait un apéritif idéal, mais aussi un champagne parfait pour accompagner un repas.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6