

# Vinoplevelser

## Veuve Clicquot, Vintage Blanc



Veuve Clicquot Ponsardin blev grundlagt i 1772 og har siden haft stor betydning for vores opfattelse af, hvad god champagne bør være. Veuve Clicquot Ponsardin var pionerer ift. at finde frem til den fremstillingsmetode, der bruges i dag: Méthode Champenoise

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Champagne

**Type/Farve**  
Champagne/  
mousserende

**Drue**  
Chardonnay  
Pinot Noir

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Champagne

**Serveringsforslag**  
Apéritif

**Smagekommentarer**  
Klar, gylden og spillevende, nærmest tumultariske, fine bobler! Naturligvis frisk og elegant aroma af citrusfrugt, fersken og abrikos, efterfulgt af friskbagt wienerbrød, mandler og blomster - en flot balance mellem friske og fyldige noter. På tungen fornemmer man samme livlighed, som samtidig viser vejen for en mere udtalt, fyldigere smagspalette og en flot mineralitet, hvor man fornemmer Champagnes unikke terroir. Du får de frugtige noter fra Pinot Noir, kandiseret citrusfrugt, små ristede hint og tørrede abrikoser.

**Alkohol**  
12,00%

**Proptype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN