
VEUVE CLICQUOT PENCIL

MOËT HENNESSY DIAGEO



En 1772, c'est avec l'ambition de « franchir les frontières » que Philippe Clicquot fonde son négoce de vin de Champagne sous l'enseigne Clicquot. La même année, le premier envoi international est effectué vers l'Italie.

En 1805, à l'âge de 27 ans, Madame Clicquot reprit l'affaire de la famille après la mort de son mari. Elle parvint à faire connaître son Champagne dans le monde entier et devint l'une des premières femmes d'affaires. Elle est à l'origine de trois grandes innovations en Champagne :

- Le premier Champagne millésimé en 1810,
- La création de la table de remuage en 1816,
- Le premier rosé d'assemblage en 1818.

En 1814, Madame Clicquot réussit à expédier ses vins vers la Russie. Elle offrit du Champagne aux gardes Prussiens qui assuraient le blocus. Ce sont eux qui, en ouvrant les bouteilles avec leurs épées, lancèrent la technique du sabrage.

Elle possédait un véritable esprit de conquête. Avant la première partie du XIXème siècle, Veuve Clicquot trônait sur les tables des principales cours royales européennes. Les vins Veuve Clicquot étaient tellement réputés dans toute l'Europe que, en russe, « Klikofskoé », inspiré de Clicquot, est devenu le terme générique pour commander du Champagne.

Aujourd'hui, 95% des 393 ha de vignobles de la Maison sont des Grands Crus ou des Premiers Crus. Cultivant ses 300 parcelles comme des jardins, Veuve Clicquot s'est profondément engagé à développer une viticulture raisonnée.

Avec un assemblage dominé par le pinot noir et la forte présence des vins de réserve, le Brut Carte Jaune est un vin puissant et complexe. Cette cuvée assure la continuité du style de la Maison Veuve Clicquot.

Synonyme d'élégance et de design, Veuve Clicquot propose désormais une bouteille Brut Carte Jaune dans un étui métal en forme de crayon de papier qui gardera votre champagne au frais jusqu'à deux heures.

- Pinot noir
- Meunier
- Chardonnay

Accords mets et vins

Idéal de l'apéritif au dessert, il se déguste aussi bien avec des fruits de mer, que des poissons cuits, du canard, ou même du parmesan.

Détails

Primeur : non
Bio : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Veuve Clicquot
Couleur : Blanc
Effervescent : non
Degrès : 12 %
Cépages : Pinot noir
Contenance : 0,75 L
Appellation : AOP Champagne

Caractéristiques

Cépage : Pinot noir, meunier, Chardonnay

Dégustation

Robe : Jaune dorée
Nez : Sur le fruit
Bouche : Sur les fruits, notes de brioches et de vanille
Température de service : 8° à 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Moët & Chandon, Krug, Veuve Clicquot, Hennessy, Château d'Yquem Autant de domaines mondialement reconnus dont les origines se confondent avec celles d'appellations et terroirs des vins et spiritueux les plus prestigieux. Qu'elles soient situées en Champagne, dans le Bordelais ou dans les régions viticoles les plus renommées, ces Maisons souvent séculaires cultivent un caractère unique et partagent une forte culture de l'excellence. Regroupés sous la direction de Moët Hennessy, les champagnes, spiritueux et vins d'exception du monde entier forment un ensemble de marques rares qui conjuguent héritage et innovation, authenticité et créativité. Diageo est un leader mondial des boissons alcoolisées avec une collection exceptionnelle de marques de spiritueux et de bières - une entreprise fondée sur les principes et les fondements posés par les géants de l'industrie.