

Veuve Clicquot

Nel 1805, la giovane vedova Madame Clicquot prese le redini della Maison fondata nel 1772. Audace, inventò il primo Millesimato, la table de remuage e il primo Rosé per assemblaggio.

"Solo una qualità, la migliore" un motto che si perpetua ancora oggi: predominanza di Pinot Noir, la più grande collezione di vini di riserva, vigneti superbi con 6 Grands Crus e un lungo invecchiamento nelle cantine.

DREAM BIG, BRIGHT & BEAUTIFUL

#LiveClicquot #VeuveClicquot



Yellow Label



LA PERFETTA
ESPRESSIONE
DELLA MAISON

YELLOW LABEL

Brut Yellow Label è la firma della qualità e dello stile della Maison Veuve Clicquot e viene rispettata di anno in anno grazie alla inestimabile collezione di vini di riserva della Maison. L'inconfondibile "etichetta gialla" riflette la caratteristica e lucente personalità dello champagne e l'impeccabile savoir-faire della Maison.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Assemblaggio

50-55% Pinot Noir
28-33% Chardonnay
15-20% Meunier

Maturazione

3 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

10 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Delizioso al naso, con sentori iniziali di frutti gialli e bianchi, seguiti da note speziate di vaniglia e di brioche. Un trionfo di freschezza unito ad una piacevole intensità aromatica che termina in una sinfonia di note fruttate.

Abbinamenti Gastronomici

Salmone, Blinis, Tartare di pesce, Frutti di mare,
Primo Piatto, Parmigiano-Reggiano DOP

Temperatura di Servizio

8-10°C

YELLOW LABEL



Yellow Label
Yellow Label Astucciato
Yellow Label Mezza
Yellow Label Magnum
Yellow Label Magnum Astucciato



Yellow Label Astucciato 6x2



Yellow Label Jéroboam 3 litri Caisse Bois
Yellow Label Mathusalem 6 litri Caisse Bois
Yellow Label Salmanazar 9 litri Caisse Bois
Yellow Label Balthazar 12 litri Caisse Bois
Yellow Label Nabuchodonosor 15 litri Caisse Bois

Rosé



LO CHAMPAGNE
CHE HA CAMBIATO
LE REGOLE
DEL ROSÉ

ROSÉ

Nel 1818, Madame Clicquot inventò il primo champagne rosé per assemblaggio della storia che ancora oggi possiamo degustare con la sua vivacità ed esplosione di frutti rossi.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Assemblaggio

50-55% Pinot Noir
28-33% Chardonnay
15-20% Meunier
+12% Pinot Noir aggiunto

Maturazione

3 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

10 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Un'armoniosa sensazione fruttata al palato con aromi iniziali di frutti rossi freschi (lampone, fragolina di bosco, ciliegia, mirtillo) per concludere con note biscottate (mandorla, albicocca e brioche).

Abbinamenti Gastronomici

Tonno, carpaccio di manzo, anatra,
pomodori secchi, frutti rossi.

Temperatura di Servizio

8-10°C

ROSÉ



Rosé
Rosé Astucciato
Rosé Magnum



Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois

LA CONTINUITÀ
NELLO STILE

CUVÉE SAINT-PÉTERSBOURG

Veuve Clicquot Brut Saint-Pétersbourg è una speciale Cuvée con lo stesso assemblaggio del Brut Yellow Label ma con una diversa "liqueur de dosage" e un invecchiamento più lungo.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Note di Degustazione

Una esplosione di note fruttate e sentori eleganti di frutta matura ed essicata, di spezie e di pasticceria viennese affiorano in un bouquet intenso e complesso.

Assemblaggio

50-55% Pinot Noir
28-33% Chardonnay
15-20% Meunier

Abbinamenti Gastronomici

Frutti di mare, tartare di pesce, salmone,
Parmigiano-Reggiano DOP, carni bianche.

Maturazione

3 anni sui lieviti

Temperatura di Servizio

8-10°C

Dosaggio e Abv

10 g/l; 12% vol.

Cuvée Saint-Pétersbourg



CUVÉE SAINT-PÉTERSBOURG



Cuvée Saint-Petersbourg
Cuvée Saint-Petersbourg Astucciato
Cuvée Saint-Petersbourg Magnum
Cuvée Saint-Petersbourg Magnum Astucciato

LA RAFFINATEZZA
NEL DESSERT

DEMI-SEC

Con il suo equilibrio che tende ai sapori dolci e alla frutta, Veuve Clicquot Demi-Sec è un piacere avvolgente per gli amanti dello champagne ed è perfetto per il dessert.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Note di Degustazione

Aromi di frutti tropicali e canditi, con accenni di pane tostato e di brioche si uniscono ad una piacevole intensità aromatica e setosità.

Assemblaggio

40-45 % Pinot Noir
20-25 % Chardonnay
30-35 % Meunier

Abbinamenti Gastronomici

Frutti bianchi e gialli, formaggio blu, panettone, millefoglie, brioche, vaniglia.

Maturazione

3 anni sui lieviti

Temperatura di Servizio

8-10°C

Dosaggio e Abv

45 g/l; 12% vol.

Demi-Sec



DEMI-SEC



Demi-Sec
Demi-Sec Astucciato

IL PRIMO
CHAMPAGNE
CREATO
ESPRESSAMENTE
PER LA
MIXOLOGIA

RICH

Diventa anche tu un "mixologist" ed esprimi i tuoi gusti con Rich, il primo champagne creato espressamente per essere abbinato al ghiaccio e ad un ingrediente fresco.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Assemblaggio

40-45% Pinot Noir
15% Chardonnay
40% Meunier

Maturazione

3 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

60 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Le note agrumate e floreali si abbinano alla perfezione con la freschezza del Pinot Noir e il finale cremoso. Lo champagne viene esaltato dall'aggiunta di ingredienti selezionati per creare l'equilibrio perfetto.

Come prepararlo

1. Inserire 5 cubetti di ghiaccio in un calice ampio.
2. Aggiungere un ingrediente tra cetriolo, scorza di pompelmo, ananas, peperone, sedano, zenzero e lime.
2. Versare Veuve Clicquot Rich freddo.

Temperatura di Servizio

8-10°C



Rich

RICH



RICH
RICH Magnum

UN'ESPERIENZA
GIOIOSA



RICH ROSÉ

Diventa anche tu un "mixologist" ed esprimi i tuoi gusti con Rich, il primo champagne creato espressamente per essere abbinato al ghiaccio e ad un ingrediente fresco.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Assemblaggio

40-45% Pinot Noir
40% Meunier
15% Chardonnay
+15% Pinot Noir aggiunto

Maturazione

3 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

60 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Le note agrumate e floreali si abbinano alla perfezione con la freschezza del Pinot Noir e il finale cremoso. Lo champagne viene esaltato dall'aggiunta di ingredienti selezionati per creare l'equilibrio perfetto.

Come prepararlo

1. Inserire 5 cubetti di ghiaccio in un calice ampio.
2. Aggiungere un ingrediente tra ananas, lime e zenzero.
3. Versare Veuve Clicquot Rich Rosé freddo.

Temperatura di Servizio

8-10°C

Formato Disponibile

75 cl

Rich Rosé

DA UNA GRANDE
COLLEZIONE
DI VINI DI
RISERVA DELLA
CHAMPAGNE

EXTRA BRUT EXTRA OLD

Extra Brut Extra Old è una inedita collezione creata con un unico assemblaggio composto esclusivamente da vini di riserva della Maison.

Crus

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

Assemblaggio

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
in percentuali variabili a seconda
dell'Edizione.

Maturazione

15 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

3 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Una sensazionale intensità, con eleganti aromi di agrumi canditi. La gamma degli aromi è da record: frutta molto matura, liquirizia si uniscono a note di marzapane e miele d'acacia.

Abbinamenti Gastronomici

Carne affumicata, risotto all'astice, foie gras,
formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio

10-12°C

Extra Brut Extra Old



EXTRA BRUT EXTRA OLD



Extra Brut Extra Old Edition 3
Extra Brut Extra Old Edition 3 Astucciato

Vini di riserva: 1990, 1998, 1999, 2008, 2009, 2012, 2013 e 2014



Extra Brut Extra Old 2 Magnum

Vini di riserva: 1990, 1998, 1999, 2006, 2008, 2009, 2010 e 2012

LA TRADIZIONE
DELLA MAISON DA
OLTRE DUE SECOLI

VINTAGE

Nel 1810, Madame Clicquot inventò il primo champagne millesimato della storia e con l'annata 2012, Veuve Clicquot propone il suo 66° Millesimato.



Crus

Grands Crus, Premiers Crus

Assemblaggio

51% Pinot Noir
34% Chardonnay
15% Meunier

Maturazione

Fino a 25 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

9 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Aromi di succose albicocche candite o secche danno la giusta struttura. Le note grigliate e tostate si evolvono verso aromi complessi di fichi, frutta secca, miele, tartufo e moka, donando ampiezza al vino.

Abbinamenti Gastronomici

Vitello, gamberi, capesante affumicate.

Temperatura di Servizio

10-12°C

Vintage

VINTAGE



Vintage 2012
Vintage 2012 Astucciato

VINTAGE ROSÉ

Nel 1810, Madame Clicquot inventò il primo champagne millesimato della storia e con l'annata 2012, Veuve Clicquot propone il suo 66° Millesimato.

LA PARTICOLARE
ESPRESSIONE DI
UN'UNICA ANNATA



Crus

Grands Crus, Premiers Crus

Assemblaggio

51% Pinot Noir
34% Chardonnay
15% Meunier
+13% Pinot Noir aggiunto

Maturazione

Fino a 25 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

8 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Aromi freschi e vellutati di frutti rossi, fragoline di bosco e mirtilli si uniscono alle note speziate di zafferano e pepe, con un finale sorprendentemente lungo che culmina in fresche suggestioni di amarene.

Abbinamenti Gastronomici

Aragosta, abalone, anatra, scampi.

Temperatura di Servizio

10-12°C

Vintage Rosé

VINTAGE ROSÉ



Vintage Rosé 2012
Vintage Rosé 2012 Astucciato

VINTAGE RICH

Nel 1995, Veuve Clicquot rivelò uno champagne millesimato dolce, creato specificamente per la gastronomia. Il suo nome, Veuve Clicquot Rich Réserve, si riferisce ai vini che vennero assemblati per ottenere quel maggiore grado di dolcezza descritto comunemente come “ricco”, molto popolare fra gli epicurei della seconda metà del XIX secolo.

L'ESPRESSIONE
UNICA
DI UN'UNICA
VENDEMMIA



Crus

Grands Crus, Premiers Crus

Assemblaggio

61% Pinot Noir
34% Chardonnay
5% Meunier

Maturazione

Fino a 25 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

32 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Le prime note sono di eleganti fragranze floreali e si uniscono in un delicato connubio con aromi di frutti bianchi. Ricche note di frutti più carnosi fanno quindi emergere la purezza degli aromi.

Abbinamenti Gastronomici

Frittelle di ananas, paté de foie gras, brioche perdue, frutti esotici.

Temperatura di Servizio

10-12°C

Formato Disponibile

75 cl

Vintage Rich

CAVE PRIVÉE

Cave Privée è una collezione di esclusivi champagne caratterizzati da una qualità eccezionale e da un notevole potenziale di invecchiamento, che sono stati custoditi per decenni nel cuore delle cantine di gesso della Maison Veuve Clicquot.

Per maggiori informazioni e dettagli contattare il proprio referente commerciale.

UN SOGNO E UN
IMPEGNO LUNGI
DECENNI



Cave Privée

CAVE PRIVÉE



Cave Privée 1989 Caisse Bois*

CAVE PRIVÉE ROSÉ

Cave Privée è una collezione di esclusivi champagne caratterizzati da una qualità eccezionale e da un notevole potenziale di invecchiamento, che sono stati custoditi per decenni nel cuore delle cantine di gesso della Maison Veuve Clicquot.

Per maggiori informazioni e dettagli contattare il proprio referente commerciale.

L'ECCELLENZA
NEI ROSÉ SVELATA
AL MONDO



Cave Privée Rosé

CAVE PRIVÉE ROSÉ



Cave Privée Rosé 1990 Caisse Bois*

LA GRANDE DAME

Un esclusivo assemblaggio di uve provenienti dagli storici e preziosi Grands Crus della Maison accompagnato dalla maestria enologica dello Chef de Caves. Da questo savoir-faire, nasce uno champagne eccezionale di grande forza ed eleganza dominato dal leggendario Pinot Noir (superiore al 90%).

IL TRIONFO DEL
PINOT NOIR



Crus

Grands Crus

Assemblaggio

90% Pinot Noir
10% Chardonnay

Maturazione

15 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

9 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Un attacco possente, che quando si apre, presenta note di frutta secca, frutti bianchi maturi e, infine, note delicatamente tostate di nocciole e praline. Le succulente note di pasticcini sono quindi bene equilibrate dalla freschezza e dalla limpidezza dell'assemblaggio.

Abbinamenti Gastronomici

Ostriche, tartare di pesce, frutti di mare, pollo.

Temperatura di Servizio

10-12°C

La Grande Dame

LA GRANDE DAME



La Grande Dame 2012 x Yayoi Kusama
La Grande Dame 2012 x Yayoi Kusama Coffret



La Grande Dame 2008 Magnum Coffret*

LA GRANDE DAME ROSÉ

Un esclusivo assemblaggio di uve provenienti dagli storici e preziosi Grands Crus della Maison accompagnato dalla maestria enologica dello Chef de Caves. Da questo savoir-faire, nasce uno champagne eccezionale di grande forza ed eleganza dominato dal leggendario Pinot Noir (superiore al 90%).

L'ESPRESSIONE
SUBLIME DE LA
GRANDE DAME



Crus

Grands Crus

Assemblaggio

92% Pinot Noir
8% Chardonnay
+14% Clos Colin Pinot Noir aggiunto

Maturazione

15 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

9 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

L'attacco è delicato e morbido, la frutta eclissa il palato e presenta un'intensità di frutti rossi e neri. La forza e la freschezza sono scolpite da note di lungo invecchiamento, fiori secchi e sentori affumicati, che danno luogo a una straordinaria complessità aromatica.

Abbinamenti Gastronomici

Manzo, gamberi, agnello, pomodori ripieni.

Temperatura di Servizio

10-12°C

LA GRANDE DAME ROSÉ



La Grande Dame Rosé 2008 Coffret *