



CHAMPAGNE  
**■ Veuve Clicquot ■**



## VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT CARTE JAUNE

Refllet du vignoble de la Maison et de la continuité de son style : la dominance du Pinot Noir assure la structure typique des vins de la Maison, alors qu'une légère touche de Pinot Noir vient compléter l'arrondi. Le Chardonnay lui confère l'élégance et la finesse, nécessaire à son parfait équilibre.

### ASSEMBLAGE

50 à 55% Pinot Noir, 15 à 20% Pinot Meunier,  
 28 à 33% Chardonnay.

### COULEUR

Très belle, reflets jaunes dorés, mousse abondante et fine.

### ARÔME

Nez puissant et agréable, au départ fruité (fruits blancs, fruits séchés), puis vanillé et brioché.

### DÉGUSTATION

En bouche, l'attaque est franche et dynamique puis laisse place à une harmonie fruitée.

### ACCORD DES METS

Ce vin offre un équilibre optimal entre finesse et puissance qui font de lui un remarquable vin d'apéritif ou un compagnon privilégié pour un repas au champagne.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CHAMPAGNE  
 ■ Veuve Clicquot ■

## Du mythe à la réalité

Née en 1777, Nicole Barbe Ponsardin épouse François Clicquot en 1798. Veuve à l'âge de 28 ans, femme de tête mais aussi femme de cœur, elle reprend les affaires de son défunt mari et parvient à expédier ses vins dans le monde entier.

Soucieuse de perfection, elle parcourt les caves la nuit pour s'assurer de l'évolution de ses cuvées, elle invente le remuage en 1816 et achète des parcelles dans les meilleurs vignobles.

Madame Clicquot disparaît en 1866, à l'âge de 89 ans, et laisse derrière elle une Grande Maison.

## Un symbole d'excellence, d'audace et de modernité à travers le monde

Le vignoble Veuve Clicquot est **l'un des tous premiers de la Champagne**, par son étendue et sa qualité : 286 hectares. Il assure entre 26% et 28% de l'approvisionnement de la Maison, le reste étant issu de viticulteurs champenois rigoureusement sélectionnés pour leur qualité.

Au centre de Reims, à 25 mètres sous terre, s'étend un vaste réseau de crayères gallo-romaines de 24 km, où vieillissent dans la fraîcheur et la pénombre quelques 40 millions de bouteilles.

## « Des vins d'une grande finesse, complexité et vinosité »

Finesse et fraîcheur caractérisent ce style Clicquot bien particulier, apanage d'une Grande Maison de Champagne. La vinosité du goût révèle une grande complexité parfaitement maîtrisée.

### Le choix de l'assemblage

Le style de Veuve Clicquot Ponsardin se définit par une prédominance du Pinot Noir et du Chardonnay sur le Pinot Meunier. La part de vins de réserve, variable entre 25 et 35 %, permet de maintenir le style de la Maison.

### La durée de vieillissement

Les vins de Champagne Veuve Clicquot ont une durée de vieillissement supérieure à celle qu'impose la législation. Ainsi les cuvées non millésimées sont conservées en cave 30 mois au minimum et les cuvées non millésimées de 5 à 10 ans.

### La qualité de dosage

Une fois la catégorie de champagne souhaité déterminée, une Maison est libre de doser plus ou moins fortement en sucre. En 1995, Veuve Clicquot Ponsardin lance le Rich Reserve, le premier vin millésimé doré, destiné spécialement à la grande gastronomie.

**L'avènement du champagne fut rendu possible par le travail d'hommes et de femmes, connu ou méconnus. Parmi eux, Madame Clicquot a gagné une place à part, en devenant au XIX<sup>ème</sup> siècle, la Grande Dame de la Champagne, grâce à sa devise...**

**« une seule qualité, la toute première ».**