

Veuve Clicquot Brut

Вино игристое Вдова Клико Брют, белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: LVMH (Moët-Hennessy - Louis Vuitton)

Крепость: 12 % об.

Метод производства: классический (традиционный)

Дозаж: 9 г/л

Сорт винограда: 50% Пино Нуар, 20% Менье и 30% Шардоне

Выдержка: не менее 3 лет на дрожжевом осадке в бутылке

Особенность: купаж создается с использованием до 45% резервных вин, у производителя крупная коллекция резервных виноматериалов (400 вин, выдержка до 30 лет)

Цвет: светло-соломенный с золотистым оттенком

Аромат: элегантный, с нотами белых фруктов – персика, сливы, груши, оттенками ванили и булочек бриошь

Вкус: освежающий, шелковистый, с продолжительным послевкусием с оттенками фруктов, цитрусовых, сливок и пряностей

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: аперитив, в сочетании с салатом из красной кефали с баклажанной икрой, закускам и пасте с лососем, рыбный тар-тар, блины с красной икрой



Veuve Clicquot Brut Rose

Вино игристое Вдова Клико Брют Розе, розовое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: LVMH (Moët-Hennessy - Louis Vuitton)

Крепость: 12,5 % об.

Метод производства: классический (традиционный)

Дозаж: 9 г/л

Сорт винограда: 50% Пино Нуар, 20% Менье и 30% Шардоне

Выдержка: не менее 3 лет на дрожжевом осадке в бутылке

Особенность: купаж создается с использованием до 45% резервных вин, у производителя крупная коллекция резервных виноматериалов (400 вин, выдержка до 30 лет); в купаж добавляется 12% красного вина из сорта Пино Нуар

Цвет: медно-розовый

Аромат: изысканный, с нотами красных ягод, таких как малина, земляника, вишня и ежевика, в последствии раскрывается ароматом сухофруктов, миндаля и выпечки

Вкус: элегантный, с шелковистой структурой, гармоничными фруктовыми тонами, нюансами орехового крема и бриоши в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: аперитив, в сочетании с тунцом, карпаччо из говядины, уткой, красными фруктами



Veuve Clicquot Demi-Sec

Вино игристое Вдова Клико Деми-Сек, белое полусухое

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: LVMH (Moët-Hennessy - Louis Vuitton)

Крепость: 12 % об.

Метод производства: классический (традиционный)

Дозаж: 45 г/л

Сорт винограда: 50% Пино Нуар, 30% Менье и 20% Шардоне

Выдержка: не менее 3 лет на дрожжевом осадке в бутылке

Особенность: купаж создается с использованием до 45% резервных вин, у производителя крупная коллекция резервных виноматериалов (400 вин, выдержка до 30 лет)

Цвет: глубокий золотистый

Аромат: изысканный, яркий, наполнен нотами персика, абрикоса, намеками на тропические фрукты (манго, ананас), цукаты и выпечку (бриошь, тарт татен)

Вкус: богатый, насыщенный, с превосходным балансом сладости и кислотности, плотной структурой, продолжительным послевкусием с нюансами спелых косточковых и экзотических фруктов, конфитюра, меда, пралине и тостов

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: в сочетании с фруктовой выпечкой, яблочным пирогом, бисквитами, кули, абрикосовым пирогом с макадамией и ванилью, фруктовым сорбетом



Veuve Clicquot La Gran Dame 2006

Вино игристое Вдова Клико Ла Гран Дам Винтаж 2006, белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: LVMH (Moët-Hennessy - Louis Vuitton)

Крепость: 12,5 % об.

Категория вина: миллезимное

Метод производства: классический (традиционный)

Дозаж: 8 г/л

Сорт винограда: Пино Нуар 53%, Шардоне 47%

Выдержка: 8 лет на дрожжевом осадке в бутылке

Особенность: купаж создан из винограда, собранного с 8 исторических Гран Крю

Цвет: светло-золотистый с еле заметной игрой пузырьков

Аромат: комплексный, освежающий, сотканный из нот белых косточковых фруктов, запеченной груши, апельсиновой корки, кофе мокко, тостов и пряников

Вкус: богатый, с живой кислотностью, полнотелый, с оттенками цукатов, груши, черной смородины, миндаля, с легкими нюансами тостов и дымка в долгом послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: подойдет к омарам, черной икре или трюфелям, канапе, морепродуктам



Veuve Clicquot Vintage Rich 2008

Вино игристое Вдова Клико Винтаж Рич 2008, белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: LVMH (Moët-Hennessy - Louis Vuitton)

Крепость: 12,5 % об.

Категория вина: миллезимное

Метод производства: классический (традиционный)

Дозаж: 8 г/л

Сорт винограда: Пино Нуар 61%, Шардоне 34%, Менье 5%

Выдержка: 36 месяцев на дрожжевом осадке в бутылке

Особенность: 5% вина перед вторичным брожением выдержаны во французской дубовой бочке; купаж вина создан из винограда, собранного с 12 исторических Крю

Цвет: светло-золотистый

Аромат: изысканный, живой, с яркими нотами яблока, лимона, цветущих деревьев, с тонами выпечки, ванили и карамелизированных фруктов

Вкус: воздушный, утонченный, с освежающей кислотностью и тонами засахаренных лимонов, тостов и цветочно-фруктовыми нотками в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: подойдет к гребешкам, белой рыбе и мясу, крабу, грибам и легким закускам



Основателем знаменитого винодельческого Дома Клико был банкир, месть Филипп Клико, зарегистрировавший предприятие под собственным именем в 1772 году. Уже спустя 3 года на суд потребителя были представлены первые бутылки розового шампанского, произведенного по инновационной для тех времен технологии: смешиванием белого и красного виноматериалов.

Семейный бизнес со временем унаследовал Франсуа Клико, который в 1798 году вступил в брак с Николь Понсардан. Именно этой хрупкой женщине, овдовевшей в 27 лет, пришлось возглавить управление компанией. Мадам Николь Барбе Клико-Понсардан, которую позднее стали называть «Великой дамой Шампани», проявила себя очень талантливым руководителем. Благодаря ей Винный Дом Clicquot, получивший в 1810 году официальное название Veuve Clicquot Ponsardin, стал символом престижа. Мадам Клико подарила миру прозрачное искрящееся шампанское, которое прежде имело осадок и было мутным. Ею была разработана и успешно применена новая технология, согласно которой бутылка вина в несколько приемов помещалась в вертикальное положение. Дрожжевой осадок накапливался в горлышке, его затем замораживали и легко удаляли ледяную пробку. Основные принципы этого метода (ремюаж) используются и в настоящее время при изготовлении шампанского. Кроме этого, заботясь о превосходном качестве выпускаемого вина, мадам Клико покупала лучшие виноградники, расположенные в округе, и неустанно следила за их состоянием. К заслугам Мадам также относят создание первого в истории винтажного шампанского.

Сегодня виноградники Дома Клико занимают площадь 286 гектаров, на которых произрастают сорта Пино Менье, Пино Нуар и Шардоне. Из них и производится линейка великолепного шампанского "Вдова Клико", включающая в себя вина с различным содержанием сахара: brut, sec и demi-sec. В настоящее время знаменитый бренд "Вдова Клико" по объему продаж, который составляет 12 миллионов бутылок в год, занимает 2 место в мире и экспортируется в 110 стран мира.