



## VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL

Una "maison" de champagne siempre es juzgada por la calidad de su Brut Non Vintage. La elaboración de semejante vino revela el auténtico arte del ensamblaje del champagne.

La 'Maison' Veuve Clicquot destaca en este arte. Nuestro Brut Yellow Label refleja nuestros magníficos viñedos y la constancia del estilo de nuestra Casa. Veuve Clicquot Yellow Label logra conciliar dos factores opuestos –la fuerza y la delicadeza– y mantenerlos en un equilibrio perfecto.

### Ensamblaje

Mezcla de hasta 50 ó 60 crus diferentes. Tradicionalmente, ésta es la proporción de variedades de uva: Pinot Noir (50% a 55%), Pinot Meunier (15% a 20%) y Chardonnay (28% a 33%).

### Para los ojos

Amarillo dorado, con un collar espumoso de burbujas muy pequeñas.

### En la nariz

Reminiscencia inicial de fruta blanca y uvas pasas y, sucesivamente, de vainilla y brioche.

### En el paladar

El primer sorbo revela todo el frescor y la fuerza típicos de Yellow Label, seguidos por una sinfonía de sabores afrutados. Miembro de pleno derecho de la poderosa familia del Brut, bien estructurado y con vinosidad admirable. Ecos sucesivos de aromas persistentes, en los que cada nota afrutada o especiada se distingue.