

**VEUVE CLICQUOT**  
**La Grande Dame**  
**Brut AC**



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Veuve Clicquot</b>
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	24'000'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Richard Juhlin 93, Galloni 95, Parker 92

La Grande Dame ist eine Hommage an Madame Clicquot, auch bekannt als "La Grande Dame de la Champagne". Die Trauben für diese Cuvée aus 90% Pinot Noir und 10% Chardonnay stammen aus acht Grand Cru-Gemeinden. Rund sechs Jahre reifte der Champagner auf der Hefe, bevor er degorgiert wurde. Einladendes Nasenbild mit Aromen von saftigen Beeren, Clementinen, reifen Birnen und Äpfeln, dazu typisch charmant-cremige Noten von feinstem Karamell, Hefegebäck und Schoko Nüssen, unterlegt mit zarten Blüten Tönen und dezent mineralischen Noten. Am Gaumen mit schöner Tiefe, Komplexität und toller Balance von lebendiger Säure Struktur und elegant generöser Fruchtigkeit. Das Etikett wurde von der italienischen Künstlerin Paola Paronetto gestaltet.

### **Empfehlung**

---

Mit seiner elegant generösen Art eignet er sich als idealer Begleiter zu verschiedene Fischgerichten, etwa Lachs im Blätterteig mit Beurre Blanc und Spinat, zu gebratenem Wolfsbarsch auf Fenchelgemüse und Noilly Prat Sauce, oder Flusskrebse in Weisswein-Safran Sud. Toll aber auch zu raffinierter Gemüseküche. Probieren Sie ihn auch mal zu frischen reifen Früchten, wie saftige Weinberg-Pfirsiche oder Cantaloupe-Melonen.

### **Produzent**

---

Veuve Clicquot, eine über 250-jährige Ära der erfolgreichen Champagnermarke mit dem markanten Firmen-Gelb und die beeindruckende Geschichte einer starken Frau und Persönlichkeit. Barbe Nicole Clicquot Ponsardin wurde 1777 als Tochter eines Textilfabrikanten in Reims geboren. Mit nur 27 Jahren verwitwet, nahm sie ihr Schicksal selbst in die Hand und wurde so zu einer der ersten modernen Unternehmerinnen. In einer Zeit, in der Frauen von der

Geschäftswelt ausgeschlossen waren, wagte sie es, die Leitung des von ihrem Schwiegervater 1772 gegründeten Unternehmens zu übernehmen, eine Aufgabe, die sie mit Leidenschaft und Entschlossenheit ausübte. Ihre Kreativität und ihr Streben nach Innovation führten zu mehreren Premierien in der Champagne: dem ersten bekannten Jahrgangschampagner, der Erfindung des Rütteltischs und dem ersten bekannten Rosé-Champagner als Assemblage. Drei Innovationen, die die Champagnerherstellung revolutionierten, wurden von den Produzenten schnell übernommen und legten so den Grundstein für die moderne Champagnerproduktion. Madame Clicquot machte ihren Namen zu einer herausragenden Marke und ließ ihn in der ganzen Welt strahlen. Ihr großartiger Beitrag brachte ihr den Spitznamen "Grande Dame der Champagne" ein.