

Veuve Clicquot Rich Rosé

In de geschiedenis van champagne worden wijnen die gemengd zijn voor het verkrijgen van een zoetere smaak gewoonlijk omschreven als rijk, ofwel 'rich'. Zelfs de flessen Veuve Clicquot van 1840 die onlangs zijn gevonden op de Ålandseilanden bevatten 150 gram suiker per liter. In Rusland was het vroeger gebruikelijk dat consumenten suiker toevoegden aan de champagne voor een persoonlijke noot. Veuve Clicquot blaast deze traditie nu nieuw leven in met RICH ROSÉ, een champagne speciaal gemaakt door ons team van dosage-experts om mee te mixen.

De wijn: een nieuw accent op vers, rood fruit

Geïnspireerd door een frisse nieuwe kijk op het moderne drinken heeft het wijnteam van Veuve Clicquot onder leiding van de gerenommeerde keldermeester Dominique Demarville samengewerkt met professionele mixologen om op basis van zijn befaamde savoir-faire van de dosage een geheel nieuwe wijn voor een nieuwe tijd te creëren. "Suiker in champagne werkt als specerijen in een recept", zo vertelt Dominique Demarville. "Als je weet hoe je het moet gebruiken, kun je specifieke aroma's accentueren en met de smaak spelen." Met Veuve Clicquot RICH ROSÉ wordt het rode fruit naar een spannend nieuw niveau getild. De hogere dosage geeft een nieuwe veelzijdigheid aan de karakteristieke Pinot Noir van Veuve Clicquot. De toevoeging van rode pinot noir wijn zorgt voor intense tonen van rode bessen, terwijl de aanwezigheid van de meunier druif de frisse en verfijnde noten benadrukt. De romige afdronk die zo typerend is voor elke Veuve Clicquot biedt een mooi tegenwicht.



Het ritueel: Clicquology

Veuve Clicquot RICH ROSÉ is speciaal gecreëerd om te combineren met verschillende ingrediënten die de 'Clicquologist' in iedereen naar boven halen. Samen met mixologen selecteerde Dominique Demarville ingrediënten die een unieke twist geven aan onze wijn. De karakteristieke tonen van de wijn worden versterkt door de aanwezigheid van geselecteerde ingrediënten: gember, ananas, limoen, thee, alle gecombineerd met ijs. Veuve Clicquot RICH ROSÉ is een spannende nieuwe manier om het So Clicquot-gevoel tot uitdrukking te brengen, met als doel het veelzijdige karakter te benadrukken en een eigen smaakbeleving mogelijk te maken.

Clicquology: the perfect serve

- 1 Plaats ijsblokjes in een groot wijnglas
- 2 Voeg één ingrediënt toe, bijvoorbeeld gember, ananas, limoen, thee
- 3 Vul het glas aan met gekoelde Veuve Clicquot Rich Rosé