



CHAMPAGNE BRUT "Cuvée Saint-Pétersbourg" – VEUVE CLICQUOT

Barbe Nicole Ponsardin, meglio conosciuta come la "vedova Clicquot", nel 1814 riuscì a superare il blocco continentale che immobilizzava l'Europa negli scambi commerciali, facendo approdare il suo Champagne a San Pietroburgo. Il successo fu incredibile e oggi, lo Champagne Brut "Cuvée Saint Pétersbourg" della maison Veuve Clicquot Ponsardin è dedicato proprio all'intraprendenza di madame Clicquot-Ponsardin. Ha un forte carattere, conferitogli dal pinot noir che predomina nella cuvée, ma rimane comunque elegante e morbido.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Fine e persistente la grana. Al naso, note di frutta matura e frutta secca sono seguite da sentori di pan brioche, mandorle e spezie dolci. È rotondo ed equilibrato all'assaggio, con acidità e sapidità ben misurate. Il retrogusto ritorna sul tostato.

ABBINAMENTI: È eccellente come aperitivo, o con preparazioni a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Da provare con i ravioli burro e salvia, ripieni di ricotta e spinaci.

CANTINA: Tutto inizia nel 1772, quando Philippe Clicquot, uomo d'affari e proprietario terriero, fonda "un négoce de vin à l'enseigne Clicquot". Una piccola realtà, che aspira a oltrepassare le... [vai alla scheda della cantina](#)

