

## **LA GRANDE DAME 2004**

Die La Grande Dame ist die Préstige Cuvée der Maison Veuve Clicquot und das strahlende Juwel unter den Champagnern des Hauses. Ein großer Champagner, der als Hommage an die „große Dame der Champagne“, Madame Clicquot, hervorgebracht wurde.

La Grande Dame ist ein Champagner von besonderer Qualität. Sie steht für eine Auswahl von Weinen aus den 8 historischen Grand Crus Parzellen von Veuve Clicquot, die seinerzeit von Madame Clicquot persönlich erworben wurden und heute mit 100% bewertet sind. Die Cuvée, wird nur aus den besten Trauben der besten Erntejahre kreiert und reift mindestens 6 Jahre in den Kellern von Veuve Clicquot. Sie ist ein Champagner mit dem herausragenden Alterungspotential von ca. 25 Jahren und der Inbegriff des Veuve Clicquot Stils sowie Ausdruck von Madame Clicquots Streben nach höchster Perfektion!

### DIE CUVÉE

La Grande Dame 2004 ist eine exklusive Assemblage unserer acht großen historischen Weingebiete: Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Avize, Oger und Le Mesnil-sur-Oger. Die Cuvée besteht aus 61% Pinot Noir und 39% Chardonnay.

### VERKOSTUNGSPROFIL

La Grande Dame 2004 zeigt sich in einem funkelnden Goldton mit bernsteinfarbenen Akzenten. Der Champagner besitzt ein sprudelndes Perlenspiel mit feinen, leichten Perlen, die sich anmutig und gemächlich wie eine Arabeske an der Oberfläche entfalten. Der erste Eindruck wird von einer ausgeprägten mineralischen Struktur, einer besonders edel anmutenden, fruchtigen Note (weißer Pfirsich, Bergamotte) und einer beeindruckenden Intensität bestimmt.

Lässt man den Champagner im Glas kreisen, entfaltet das Bukett seine ganze Sinnlichkeit und Fülle mit Noten von Brioche, Nougat, Aprikose, Vanille, Mandelcreme und Jasmin.



Am Gaumen zeichnet er sich durch seine Körperhaftigkeit und Stofflichkeit aus. Seine Textur ist seidig und hat Biss. Die mineralischen Eigenschaften der Kreide bilden ein fürstliches Pendant zu dieser körperhaften Struktur und sorgen für eine anhaltende Länge. Verzenay und Avize – die beiden dominanten Crus der insgesamt acht Grand Crus – entfalten sich in höchstem Maße.

#### SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein lässt sich perfekt mit Vorspeisen oder exquisiten Häppchen auf der Grundlage von Schalentieren oder edlem Fisch kombinieren (Austern, Langusten, Seeteufel, Petersfisch).