



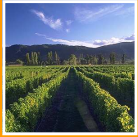
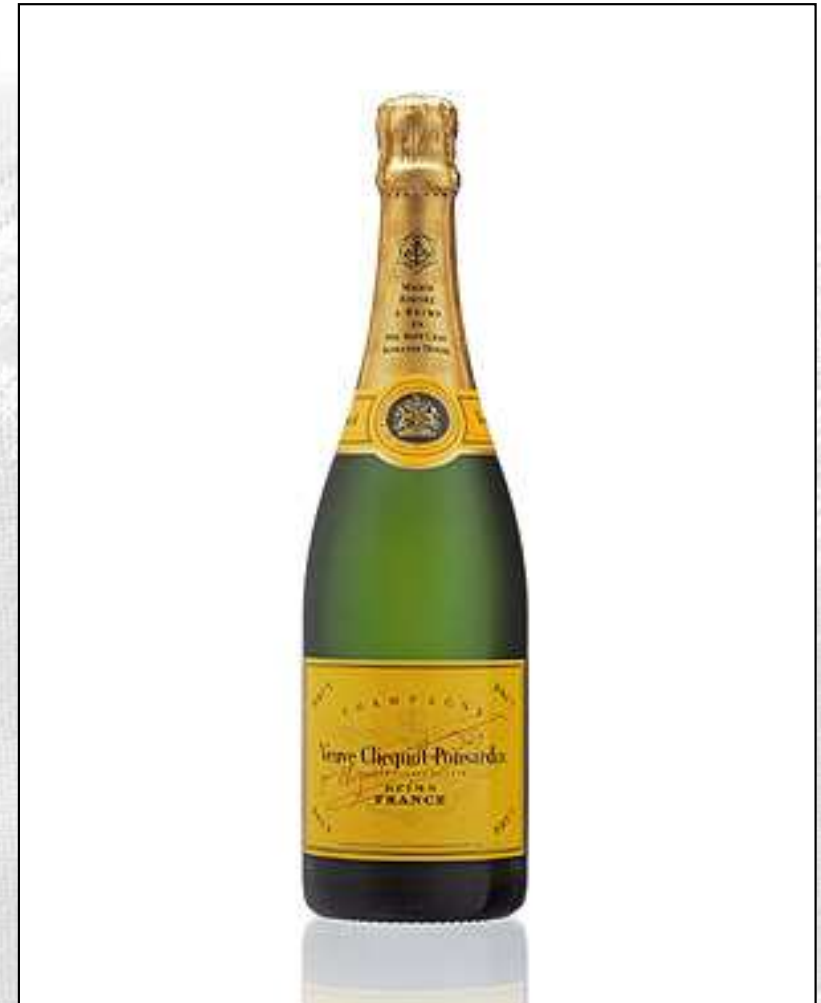
Champagne Veuve Clicquot



Brut Carte Jaune



- 50 à 55% de Pinot Noir
- 28 à 30% de Chardonnay
- 15 à 20% de Pinot Meunier
- Vins de réserve : 25 à 35%
- Assemblage de 50 à 60 « Crus »
- Vieillessement : 30 Mois
- Dosage : 10 g/l

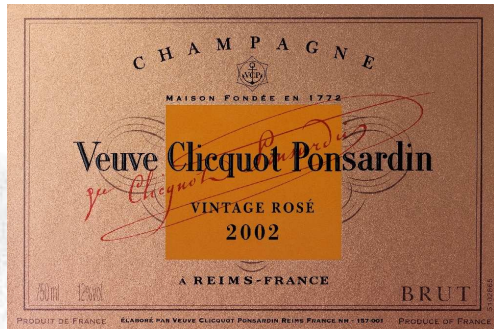




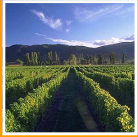
Champagne Veuve Clicquot



Vintage Rosé 2002



- ▶ Pinot Noir : 58%
- ▶ Chardonnay : 33%
- ▶ Pinot Meunier : 9%
- ▶ 15% de pinot noir vinifié en rouge
- ▶ Assemblage de 15 à 20 « Crus »
- ▶ Vieillessement : 5 années
- ▶ Dosage : 9 g/l





Champagne Veuve Clicquot



Vintage Rich 2002



- ▶ Pinot Noir : 58%
- ▶ Chardonnay : 33%
- ▶ Pinot Meunier : 9%
- ▶ Assemblage de 15 à 20 « Crus »
- ▶ Vieillessement : 5 années
- ▶ Dosage : 28 g/l

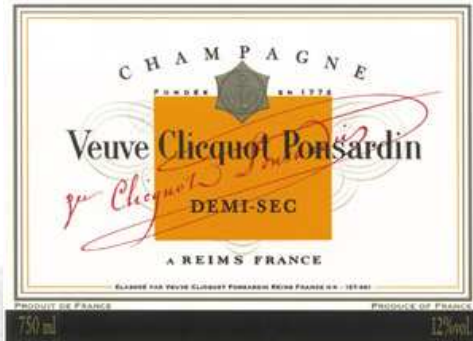




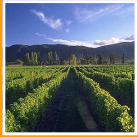
Champagne Veuve Clicquot

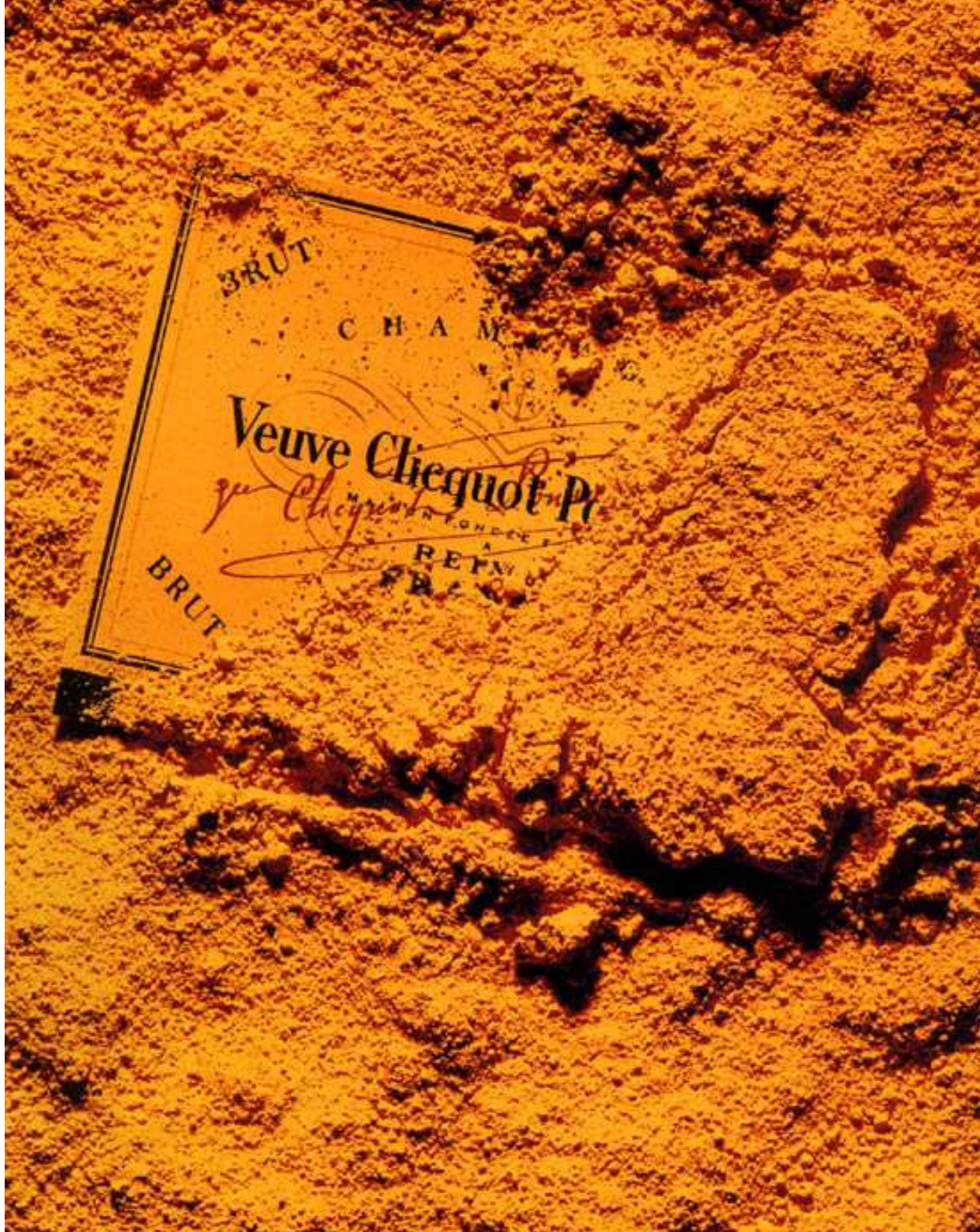


Demi-Sec



- 40 à 45% de Pinot Noir
- 20 à 25% de Chardonnay
- 30 à 35% de Pinot Meunier
- Assemblage de 50 à 60 « Crus »
- Vins de réserve : 20 à 25%
- Vieillessement : 30 Mois
- Dosage : 45 g/l





***Pour plus d'informations,
Service Communication Vins
du Département Oenologie :***



comwine@veuve-clicquot.fr

