

Champagnes



Dom Pérignon se elabora únicamente en añadas excepcionales, no en vano se ha convertido en la referencia mítica del champagne.

Presentamos aquí aquí los dos champagnes más habituales de Dom Pérignon. Existen otros que nos complacerá ofrecerles sobre demanda:

- Dom Pérignon 1998 Magnum (150 cl) en cajas de 3
- Dom Pérignon 1995/1996 Jeroboam (300 cl) y caja madera en cajas de 1
- Dom Pérignon Rosé 1992 Magnum (150 cl) y estuche en cajas de 3
- Dom Pérignon Oenothèque 1992/1988 (75 cl) en cajas de 3
- Dom Pérignon Oenothèque 1983 (75 cl) en cajas de 1
- Dom Pérignon Oenothèque 1976 (75 cl) en cajas de 1
- Dom Pérignon Oenothèque 1966/1962 (75 cl) en cajas de 1

Dom Pérignon 1998

Aromas

Notas iniciales de almendras frescas y pomelo, aromas de anacardo y especias, final de brioche ligeramente tostado.

Degustación

Textura satinada, peso del vino en boca casi inexistente, final vibrante, gran persistencia con un tono subyacente de acidez (cítrica y floral).

Formato

Botella de 75 cl con estuche.
Otros formatos sobre demanda.

Presentación

Caja de 6 botellas



Dom Pérignon Rosé

Aromas

Aroma de malta que nos lleva rápidamente a la fruta bien madura, nectarinas y fresas salvajes que se complementan de un modo perfecto con las notas ahumadas de la turba

Degustación

Concentración y dinamismo que se ayudan mutuamente para afirmar la audacia y autoridad de esta añada. Sabor que avanza con fuerza, tenso, radiante y afilado. Final firme y matizado con unas ligeras notas especiadas en vainilla.

Formato

Botella de 75 cl con estuche
Formato Magnum sobre demanda.

Presentación

Caja de 6 botellas



Champagnes



*Siempre excelente en su elaboración,
se ha mantenido como indiscutible líder en sus más de 260 años de historia.*



El nieto del fundador de Moët & Chandon dedicó el Brut Imperial a Napoleón, con quien mantuvo una cercana amistad. Se dice que antes de cada batalla Napoleón visitaba a su amigo llevándose varias cajas de "su" Champagne Imperial. Excepto antes de la batalla de Waterloo, claro.

Brut Imperial

Ensamblaje

Sabio ensamblaje de vinos de diferentes cosechas, en proporciones variables, a partir de tres variedades: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier.

Cata

Color oro amarillo pálido. En nariz presenta aromas delicadamente vinosos, con un toque de tilo y de flor de vid. En boca tiene un sabor dominado por notas de bollería y frutas, con gran amplitud en boca y final amable e intenso.

Formato

Botella de 75 cl con estuche
Otros formatos sobre demanda

Presentación

Caja de 6 botellas.



Brut Imperial Rosé

Ensamblaje

Las tres variedades comunes Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay se combinan con vino tinto procedentes de selectas cosechas de las mejores cepas de Pinot Noir.

Cata

Color rosado con reflejos ligeramente cobrizos. En nariz presenta aromas expresivos con predominio del olor a fresa del bosque y grosella. Notas picantes. En boca tiene un ataque con carácter afrutado, explosivo y espontáneo, centro de boca tierno, final fresco y suave.

Formato

Botella de 75 cl con estuche
Otros formatos sobre demanda

Presentación

Caja de 6 botellas.



Champagnes



Milésime (reserva) 1999

Ensamblaje

Elaborado exclusivamente a partir de añadas de excepcional calidad y tan solo con vinos de cosecha, posee una particular aptitud para el envejecimiento.

Cata

Color oro pálido, burbujas finas. En nariz aparece la pera bien madura, el cítrico confitado, la almendra fresca, aroma floral y matices tostados. En boca la estructura del vino se equilibra en todo el largo de boca. La succulencia de la fruta se estira para hacerse más firme, crujiente, con un frescor domesticado, tónico y fino.

Formato

Botella de 75 cl con estuche

Presentación

Caja de 6 botellas.



Milésime (reserva) Rosé 1999

Ensamblaje

Elaborado únicamente a partir de añadas de excepcional calidad. El ensamblaje de este vino resulta especialmente delicado, exigiendo la selección de los Pinot Noir más desarrollados con el fin de obtener el mejor vino tinto y asegurar el equilibrio deseado.

Cata

Color rosa-salmón con destellos cobrizos. En nariz aparece la cereza confitada, naranja sanguina, melocotón de viña, especias, ahumado. En boca el vino se distingue por un equilibrio sutil entre la redondez y la precisión. La savia es fina y los aromas complejos se funden en una persistencia deliciosa.

Formato

Botella de 75 cl con estuche

Presentación

Caja de 6 botellas.



Además de los cuatro ilustrados en estas páginas, existen otros champagnes de Moët & Chandon que podremos ofrecerles sobre demanda:

- Brut Impérial 1/2 bot (37,5 cl) en cajas de 12
- Brut Impérial Mini (20 cl) en cajas de 24
- Brut Impérial Mini Pack x 4 (20 cl cada) en cajas de 6 packs
- Brut Impérial Magnum (150 cl) en cajas de 6
- Brut Impérial Jeroboam (300 cl) en caja madera de 1
- Brut Impérial Mathusalem (600 cl) en caja madera de 1

- Brut Impérial Rosé 1/2 bot (37,5 cl) en cajas de 12
- Brut Impérial Mini (20 cl) en cajas de 24
- Brut Impérial Rosé Magnum (150 cl) en cajas de 6
- Moët & Chandon Millésime (reserva) 1999 (75 cl) en cajas de 6
- Moët & Chandon Rosé 1999 (75 cl) en cajas de 6
- Moët & Chandon Marc de Champagne (70 cl) en cajas de 6

Champagnes

KRUG

*La marca preferida por los expertos:
«Hay champagnes y hay Krug».*

Krug Grande Cuvée

Ensamblaje

Mezcla de más de 50 vinos de las tres variedades Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay procedentes de hasta 25 pequeños viñedos y de seis a diez cosechas de distintas añadas extraordinarias.

Cata

Color oro brillante. Bouquet prodigiosamente expansivo con una textura cremosa. Aromas de pan tostado, galletas, especias suaves, frutos secos y fruta confitada.

Formato

Botella de 75 cl con estuche
Otros formatos sobre demanda

Presentación

Caja de 6 botellas.



Krug Rosé

Ensamblaje

Las tres variedades Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay mezcladas con una pequeña cantidad de racimos de Pinot Noir vinificados en tinto.

Cata

Color oro rosado. Fresco, sedoso y elegante. Matices de bayas rojas silvestres y membrillo con toques de especias: jengibre y pimienta.

Formato

Botella de 75 cl con estuche

Presentación

Caja de 6 botellas.



Otros champagnes Krug:

- Krug Grande cuvée 1/2 bot. (37,5 cl) en cajas de 12
- Krug Grande cuvée Magnum (150 cl) con estuche en cajas de 3
- Krug vintage 1995 (75 cl) con estuche en cajas de 6
- Krug Clos du Mesnil 1995 (75 cl) en caja madera de 1

Champagnes



Sabor único y distintivo en toda la gama de productos de calidad y atractivos para el consumidor. Veuve Clicquot es elegancia, pasión y audacia.

Veuve Clicquot Yellow Label

Ensamblaje

Pinot Noir (45-55%), Pinot Meunier (10-25%) y Chardonnay (25-35%). Participan casi 50 vinos procedentes de los Grand Crus y 1er Cru y vinos de reserva (25-35%).

Cata

Color amarillo con destellos dorados y de burbujas diminutas. En nariz intenso y agradable. Fruta y brioche entre notas de frutos secos. Perfecto equilibrio entre la frescura de la fruta y las notas tostadas y de vainilla. En boca destaca la bella armonía de un champagne con una gran estructura, frescor y una intensa sensación afrutada.

Formato

Botella de 75 cl con estuche
Otros formatos sobre demanda.

Presentación

Caja de 6 botellas.



Veuve Clicquot Rosé

El año 1775 fue un hito en la historia de la Champagne al presentarse el Rosado de Veuve Clicquot. Expresión en rosa del Brut Yellow Label, fundamento del estilo vibrante y radiante de la casa, el Veuve Clicquot Rosé se asocia a momentos románticos de corazones en fiesta. Aéreo, se infiltra y encuentra su lugar en cualquier circunstancia que tenga que resultar única y diferente. Su soberbio color rosa de reflejos cobrizos aporta un toque de audacia, modernidad y romanticismo y resulta ¡tan Clicquot!

Formato

Botella de 75 cl con estuche

Presentación

Caja de 6 botellas.



Champagnes



Veuve Clicquot Vintage Blanc 1999

Ensamblaje

Una perfecta combinación de Pinot Noir (55%), Pinot Meunier (12%) y Chardonnay (33%), con vinos de 21 crus distintos procedentes de una añada excepcional: 1999.

Cata

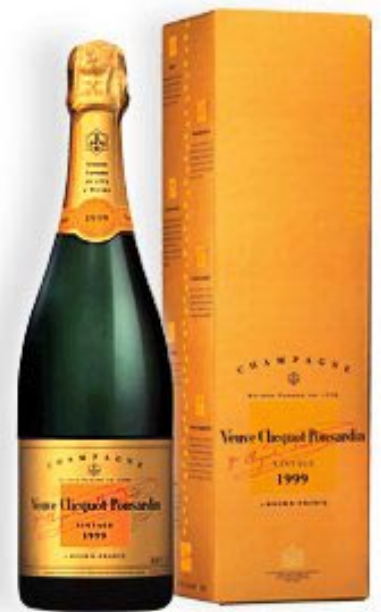
Color dorado brillante. Combina perfectamente su fuerza y su elegancia. Aromas de fruta fresca (albaricoque, pera, melocotón), notas tostadas (brioche, miel, almendras) y un aura de especias dulces y fruta escarchada. Bien estructurado, amplio y sedoso.

Formato

Botella de 75 cl con estuche

Presentación

Caja de 6 botellas.



Veuve Clicquot Vintage Rosé 1999

Ensamblaje

A la mezcla del vintage 99 se le añade un 15% de vino tinto de la mejor Pinot Noir de Bouzy. 21 crus distintos de una sola añada (1999) aportan una expresividad única a este gran vintage.

Cata

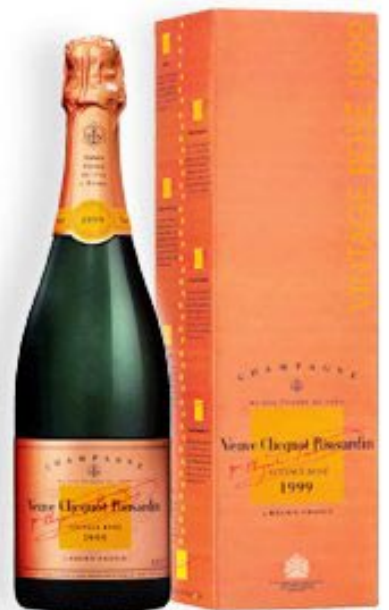
Color cobrizo brillante. La nariz es muy expresiva y se inicia con aromas de frutas rojas y violetas y evoluciona hacia notas más cálidas: higo, pan dulce, fruta escarchada. El equilibrio es extraordinario, entre un afrutado muy carnoso y un frescor elegante.

Formato

Botella de 75 cl con estuche

Presentación

Caja de 6 botellas.



Champagnes



La Grande Dame 1996

Ensamblaje

Mezcla perfecta de Pinot Noir (64%) y Chardonnay (36%), procedente de ocho Grand crus y de la excepcional añada de 1996. El vino es sometido a seis años de maduración.

Cata

Color dorado con reflejos verdosos y burbujas muy sutiles. En nariz al principio evoca la fruta fresca (albaricoques, melocotones de viña, cítricos) y frutos secos (mazapán, avellanas). Después de la aireación revela notas tostadas, especias suaves y brioche. En boca la textura es cremosa y sedosa a la vez, con aromas de una gran intensidad..

Formato

Botella de 75 cl con estuche
Formato Magnum sobre demanda.

Presentación

Caja de 6 botellas.



Otros formatos y calidades de Veuve Clicquot:

- La Grande Dame 1990 Magnum (150 cl) con estuche, en cajas de 3
- La Grande Dame Rosé 1995 (75 cl) con estuche, en cajas de 6
- Veuve Clicquot Yellow Label 1/2 bot. (37,5 cl) en cajas de 12
- Veuve Clicquot Yellow Label Mini (20 cl) en cajas de 24
- Veuve Clicquot Yellow Label Magnum (150 cl) en cajas de 3
- Veuve Clicquot Yellow Label Jeroboam (300 cl) en caja madera de 1
- Veuve Clicquot Paint Box (80 cl) en cajas de 6



Los tamaños

Nabuchodonosor: 15 l
Balthazar: 12 l
Samanazar: 9 l
Mathusalem: 6 l
Jéroboam: 3 l
Magnum: 1,5 l
Botella: 0,75 l
Media: 0,375 l
Cuarto: 0,20 l

