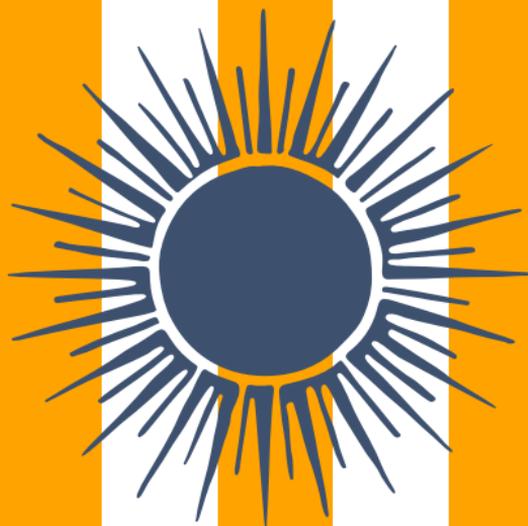


INTRODUCING THE NEW

*Rich Cuvée*



Veuve Clicquot

**SUN CLUB**

*Wine Booklet*



I nuovi Veuve Clicquot  
Rich e Rich Rosé combinano sapori freschi  
e fruttati pur rimanendo fedeli allo stile  
della Maison.

Grazie all'assemblaggio e allo specifico  
"Liqueur de Dosage", questo Champagne  
presenta una delicata piacevolezza al palato  
grazie alle note di frutti rossi e di spezie  
leggere che si fondono perfettamente con la  
sua dolcezza.

Questa Cuvée è stata realizzata per essere  
servita con ghiaccio (o molto fredda) per un  
consumo facile e piacevole sotto il sole.

Un gusto più ricco, da assaporare fresco.



# Rich Blanc

LA NUOVA CUVÉE RICH 2024

## DOSAGGIO

55 G/L

## ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir  
30% Meunier  
20% Chardonnay  
40–45% di vini riserva

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### NOTE FLOREALI:

violetta, rosa, gelsomino

### FRUTTI ESOTICI:

ananas, mango, melone,  
frutto della passione, litchi

### FRUTTA DA FRUTTETO:

prugna mirabella, pesca,  
mela cotogna, pera

### FRESCHEZZA:

citronella, menta piperita,  
verbena

### PASTRY NOTES:

croissant, brioche,  
crumble

## RITUALE DI SERVIZIO

Da gustare con ghiaccio  
(o molto freddo) nei calici  
Veve Clicquot Rich.



## SAPEVI CHE...?

Il nome "Rich" è comparso sulle etichette di Veuve Clicquot già nel 1877 per distinguere lo Champagne dolce da quello secco, presentato con un'etichetta gialla.

Il nome RICH è stato mantenuto in omaggio al gusto più dolce di questa nuova Cuvée.

Più ricca nel gusto, ma da consumare più "fredda".

## POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

3 anni e oltre





# Rich Rosé

LA NUOVA CUVÉE RICH 2024

## DOSAGGIO

55 G/L



## RITUALE DI SERVIZIO

Da gustare con ghiaccio  
(o molto freddo) nei calici  
Veuve Clicquot Rich.

## ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir  
30% Meunier  
20% Chardonnay  
15% di vino rosso  
40-45% di vini riserva

## POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

3 anni e oltre

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Caramelle alla violetta

### FRUTTI ROSSI:

fragola, lampone, ribes rosso

### FRUTTI ESOTICI:

ananas, anguria, dattero

### FRUTTA DA FRUTTETO:

fico, pesca, pera

### FRESCHEZZA:

citronella, menta piperita

### SPEZIE:

zenzero, pepe bianco, anice,  
noce moscata

### NOTE DI PASTICCERIA:

biscotto, pane tostato, torrefazione



## Sapevi che...?

Il termine “Rich” compare negli archivi dell’azienda alla fine del XIX secolo per indicare le bottiglie destinate al mercato britannico. La prima occorrenza identificata risale a marzo 1876. In una lettera inviata a un mercante londinese, la Maison illustrava nel dettaglio il contenuto della spedizione: l’ordine comprendeva bottiglie di Dry (la consueta varietà destinata al mercato inglese) e di “Rich”.



# I fondamentali

TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE  
SU VEUVE CLICQUOT RICH

## 1. PERCHÉ IL NOME "RICH"?

NEL SETTORE ENOLOGICO, IL TERMINE "RICH" È UTILIZZATO PER DESCRIVERE IL GUSTO PIÙ RICCO DI QUESTA CUVÉE.

Curiosità storica: il termine "Rich" è comparso a partire dal 1877 per distinguere lo Champagne dolce da quello secco.



## 2. DIFFERENZE RISPETTO A VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL

UNA CUVÉE FACILE DA BERE, PENSATA PER IL GIORNO E PER LE OCCASIONI HIGH-ENERGY

Una percentuale di Meunier più elevata rispetto allo Yellow Label, che aggiunge rotondità e aromi diversi all'assemblaggio

## 3. DIFFERENZE RISPETTO ALLA VERSIONE PRECEDENTE DI VEUVE CLICQUOT RICH

Un'evoluzione delle Cuvée che strizza l'occhio alle richieste dei consumatori di uno Champagne "facile da bere" a qualsiasi ora del giorno

RIDUZIONE DELLA DOLCEZZA:  
il dosaggio è stato ridotto a 55 g.

SEMPLIFICAZIONE del rituale di consumo. Nessuna restrizione. Il segreto è godersi questa Cuvée come si desidera.  
Con ghiaccio o molto fredda!



## CONSIGLI SULL'ESPERIENZA



## 4. DIFFERENZE RISPETTO ALLA CONCORRENZA

Percentuale più elevata di vini riserva  
= 45% per VCP

Lungo periodo di affinamento sui lieviti  
= 36 mesi per VCP

Lancio attraverso i SUN CLUB, una piattaforma lifestyle con vari strumenti per attivare i clienti

## 5. RITUALE DI SERVIZIO — COME LO BEVIAMO, DOVE LO BEVIAMO

COME? IL SOLE NEL CALICE.  
Un rituale di degustazione specifico, con cubetti di ghiaccio sferici dedicati. Da servire tra i 6 e gli 8 gradi.

DOVE? Per un consumo rilassato e chic al tempo stesso nei luoghi più trendy del mondo, nei Veuve Clicquot Sun Club.



## 7. PERCHÉ UNA NUOVA ESTETICA DELLA BOTTIGLIA

Un'estetica sofisticata ispirata all'atmosfera della Costa Azzurra.

Zero plastica.  
Nessuna pellicola, nessuna etichetta in plastica.

*Veuve Clicquot*