

Veuve Clicquot får en skrud av druvor

Veuve Clicquot är känt för sin kreativitet och innovation och nu visar de också att de är ledande inom hållbarhet. Med ett miljövänligt tänk har varumärket tagit fram en ny praktisk, snygg och 100 procent återvinnings- och biologiskt nedbrytbar förpackning gjord av husets egna vindruvor och återvinningsbart papper. Den nya champagneförpackningen görs av de naturligt förekommande resterna av vindruvorna vid dryckesproduktionen som samlas och mals till ett pulver, och som sedan blandas med returpapper.

Naturally Clicquot är en naturfärgad förpackning utsmyckad med ett målat motiv av vindruvor och den klassiska champagneflaskan med gul etikett. Förpackningen håller även kyld champagne kall i upp till två timmar. Champagnehuset arbetar ständigt med att minska produktionen av förpackningar, utsläpp och avfall, vilket gav upphov till idén om den miljövänliga återvinningsbara champagneförpackningen. 2013 tog Veuve Cliquot fram den första förpackningen för **Naturally Clicquot**, som bestod av potatis. Sedan dess har förpackningen uppdaterats varje år med nya material. **Naturally Clicquot** finns i begränsat upplaga på Systembolaget från 15 augusti 2015. **Veuve Clicquot Brut** art.nr 7424 Pris 399,00