



DEPUIS 1837

de VENOGE

CORDON BLEU BRUT



LES CHAMPAGNES CORDON BLEU, DOMINÉS PAR LE PINOT NOIR, EXPRIMENT LA RONDEUR ET UNE CERTAINE VINOSITÉ TYPIQUE DE CE CÉPAGE.

DÉGUSTATION

Jolie robe légèrement dorée, belle complexité aromatique alliant des notes de pomme verte, de citron et de miel.

Équilibré, rond, complexe et subtil. Très bonne capacité de vieillissement.

Un Champagne d'une polyvalence exceptionnelle.

ASSEMBLAGE

- Pinot Noir 50%
- Pinot Meunier 25%
- Chardonnay 25%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vieillessement 3 ans
- Dosage : 7,8 g / litre
- Degré d'alcool : 12 % / Vol.