



DEPUIS 1837

# de VENOGE

## Louis XV

BRUT  
2008



LA CUVÉE DE PRESTIGE LOUIS XV, AUQUEL LE CHAMPAGNE DOIT TANT. PAR L'ARRÊT DU 25 MAI 1728, LOUIS XV AUTORISA AUX VINS DE CHAMPAGNE D'ÊTRE COMMERCIALISÉS ET TRANSPORTÉS EN BOUTEILLE. LA PRISE DE MOUSSE PEUT ENFIN AVOIR LIEU EN BOUTEILLE : LE CHAMPAGNE ÉTAIT NÉ. LES CUVÉES LOUIS XV SONT UNIQUEMENT COMPOSÉES DE GRANDS CRUS ET ÉLABORÉES DANS LES MEILLEURS MILLÉSIMES.

### DÉGUSTATION

Nez subtil et minéral qui laisse entrevoir une grande complexité. Premier millésime de Louis XV réalisé sans fermentation Malolactique, il dévoile en bouche un paradoxe d'arômes fins et intenses (amande, agrumes, notes poivrées). L'attaque est puissante avec une fraîcheur exceptionnelle. Une très belle tension et un final salin. Probablement le meilleur Louis XV produit jusqu'à aujourd'hui.

### ASSEMBLAGE

- Chardonnay 50%
  - 20% Avize
  - 15% Oger
  - 15% Le-Mesnil-sur-Oger
- Pinot Noir 50%
  - 41,5% Verzenay
  - 8,50% Bouzy

### DOSAGE

- Dosage : 6 g / litre

(Dégorgement Janvier 2018)

Quantités limitées, nous contacter