



DEPUIS 1837

de VENOGÉ

CORDON BLEU EXTRA BRUT



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

DÉGUSTATION

Très légèrement dosée, cette cuvée présente une attaque très fraîche, fort appréciée des amateurs.

Note de fruits à chair blanche, citron et pêche de vigne développant un gras étonnant.

Un excellent vin d'apéritif et en accompagnement de fruits de mer.

ASSEMBLAGE

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vieillessement 4 ans
- Dosage : 3,5 g / litre
- Degré d'alcool : 12 % / Vol.

92
POINTS

Robert Parker
WINE ADVOCATE