



DEPUIS 1837

de VENOGE

CORDON BLEU BRUT ROSÉ



LES CHAMPAGNES CORDON BLEU, DOMINÉS PAR LE PINOT NOIR, EXPRIMENT LA RONDEUR ET UNE CERTAINE VINOSITÉ TYPIQUE DE CE CÉPAGE. LE ROSÉ EST OBTENU GRÂCE À UN ASSEMBLAGE DE VIN ROUGE, SÉLECTIONNÉ AVEC SOIN.

DÉGUSTATION :

Le nez est frais et révèle d'intenses notes de fruits rouges, tels que la framboise ou le cassis.
La bouche allie fraîcheur, vivacité et rondeur.
Un Champagne d'apéritif convenant également aux desserts à base de fruits.

ASSEMBLAGE :

- Pinot Noir 60%
- Pinot Meunier 20%
- Chardonnay 20%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Vieillessement: 3 ans
- Dosage : 6,5 g / litre
- Degré d'alcool : 12 % / Vol.

91 POINTS
Wine Spectator

91 POINTS
JAMES SUCKLING.COM