



DEPUIS 1837

de VENOGE

CORDON BLEU BRUT



CRÉÉ EN 1851, LE CORDON BLEU EST LE SYMBOLE DE LA MAISON. IL FAIT RÉFÉRENCE À LA RIVIÈRE VENOGE ET AU PLUS PRESTIGIEUX ORDRE DE CHEVALERIE DE LA MONARCHIE FRANÇAISE: L'ORDRE DU SAINT-ESPRIT.

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 33%
- Pinot Meunier 33%
- Chardonnay 33%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

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

91 POINTS

Robert Parker
WINE ADVOCATE



91 POINTS 91 POINTS

Wine Spectator JAMES SUCKLING.COM

Champagne de Venoge – 33 Avenue de Champagne, 51200 ÉPERNAY

Tél. +33 (0)3 26 53 34 34 – adv@champagnedevenoge.com

champagnedevenoge.com