



DEPUIS 1837

de VENOGE

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.

La touche finale laisse une belle longueur sur le palet, ponctuée de fruits à chair blanche.

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

91 POINTS

Wine Spectator

Champagne de Venoge – 33 Avenue de Champagne, 51200 ÉPERNAY

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

champagnedevenoge.com