



DEPUIS 1837

de VENOGE



CORDON BLEU BLANC DE NOIRS

EN 1988, LE BLANC DE NOIRS DE VENOGE FUT LE PREMIER CHAMPAGNE UNIQUEMENT ISSU DE RAISINS NOIRS COMMERCIALISÉ PAR UNE GRANDE MAISON. NOUS PERPÉTUONS AUJOURD'HUI CETTE TRADITION AVEC LE CORDON BLEU BLANC DE NOIRS.

DÉGUSTATION :

Vin de première presse, sa palette aromatique mêle des arômes de citron, de cassis et d'anis.

Original, ample, puissant et frais, sa légère vinosité en fait le compagnon idéal des viandes blanches et foies gras.

ASSEMBLAGE :

- Pinot Noir 80%
- Pinot Meunier 20%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Dosage: 6,9 g / litre
- Degré d'alcool: 12% / Vol.

93

POINTS

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