



DEPUIS 1837

de VENOGÉ



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 :

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

91

POINTS

Wine Spectator

91

POINTS

JAMESSUCKLING.COM

Champagne de Venoge – 33 Avenue de Champagne, 51200 ÉPERNAY

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

champagnedevenoge.com