



DEPUIS 1837

de VENOGE

Louis XV ROSÉ 2012

96
POINTS

JAMESSUCKLING.COM 



LA CUVÉE DE PRESTIGE LOUIS XV, AUQUEL LE CHAMPAGNE DOIT TANT. PAR L'ARRÊT DU 25 MAI 1728, LOUIS XV AUTORISA AUX VINS DE CHAMPAGNE D'ÊTRE COMMERCIALISÉS ET TRANSPORTÉS EN BOUTEILLE. LA PRISE DE MOUSSE PUT ENFIN AVOIR LIEU EN BOUTEILLE : LE CHAMPAGNE ÉTAIT NÉ. LES CUVÉES LOUIS XV SONT UNIQUEMENT COMPOSÉES DE GRANDS CRUS ET ÉLABORÉES DANS LES MEILLEURS MILLÉSIMES.

DÉGUSTATION :

Sa robe est rose clair. Le palais révèle des notes de citron et de fraises des bois. Des bulles délicates soulignent une belle tension, accompagnées d'une magnifique longueur en bouche.

Le Louis XV 2012 Rosé est réalisé sans fermentation Malolactique.

Excellent potentiel de vieillissement.

ASSEMBLAGE :

- Chardonnay 50%
- Pinot Noir 50%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

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

Quantités limitées, nous contacter

Champagne de Venoge – 33 Avenue de Champagne, 51200 ÉPERNAY

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

champagnedevenoge.com