



DEPUIS 1837

de VENOGE

Princes

EXTRA BRUT

Vins des princes, Prince des vins

LA CUVÉE DES PRINCES FUT CRÉÉE DÈS 1864 PAR JOSEPH DE VENOGE EN HOMMAGE AUX PRINCES D'ORANGE. SON ÉLÉGANTE CARAFE CARACTÉRISTIQUE RAPPELLE LES HABITUDES DE LA GRANDE ARISTOCRATIE EUROPÉENNE DU DÉBUT DU 20ÈME SIÈCLE QUI DÉCANTAIT LE CHAMPAGNE EN FLACONS DE CRISTAL.

DÉGUSTATION:

La cuvée Extra Brut est issue d'une sélection minutieuse entre Les Pinot Noir de la Grande et Petite Montagne de Reims, les meilleurs Crus de Pinot Meunier et Les merveilleux Chardonnay de la Côte des Blancs. Très faiblement dosée, cette cuvée se caractérise par des arômes délicats et des notes d'épices. Un grand vin d'apéritif.

ASSEMBLAGE:

- Pinot Noir 35%
- Chardonnay 35%
- Pinot Meunier 30%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Dosage: 4 g / litre
- Degré d'alcool: 12% / Vol.

Quantités limitées, nous contacter

93

POINTS

Robert Parker
WINE ADVOCATE

94

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