



DEPUIS 1837

# de VENOGE

## Louis XV

### BRUT

### 2012

96

POINTS

[JAMESSUCKLING.COM](http://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 PEUT 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 :

Arômes miellés riches et complexes. Notes de citron frais et de fleurs blanches. Le palais est complexe et minéral. Puissant avec une grande tension et une magnifique longueur en bouche. Le Louis XV 2012 est réalisé sans fermentation Malolactique. Excellent potentiel de vieillissement.

#### ASSEMBLAGE :

- Chardonnay 50%
- Pinot Noir 50%

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Dosage: 7 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](mailto:adv@champagnedevenoge.com)

[champagnedevenoge.com](http://champagnedevenoge.com)