



DEPUIS 1837

de VENOGE

Princes

BLANC DE NOIRS

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 :

Composée principalement de Premiers et Grands Crus issus de la montagne de Reims, complétés par une sélection parcellaire de La commune des Riceys, La cuvée Princes Blanc de Noirs se caractérise par une certaine vinosité et une grande richesse aromatique qui ne compromettent en rien sa fraîcheur. Des arômes de fruits rouges frais et de cassis donnent à ce blanc de noirs un caractère enjôleur.

ASSEMBLAGE :

- Pinot Noir 100%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Dosage: 6 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