



DEPUIS 1837

de VENOGÉ

Princes

ROSÉ

Vins des princes. Prince des vins

LA CUVÉE DES PRINCES FUT CRÉÉE DÈS 1864 PAR JOSEPH DE VENOGÉ 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 sélection minutieuse de vignobles encépagés par Le Pinot noir dans La grande et petite montagne de Reims apporte minéralité et droiture, Les parcelles sélectionnées des vignobles des Riceys amènent eux La richesse à ce grand vin de Champagne. Marquée par Les arômes de groseilles et de fraise soulignés d'agrumes (pomelo chinois, zeste d'orange), la cuvée Princes Rosé se déguste à merveille à l'apéritif et accompagne à la perfection le homard et le saumon.

ASSEMBLAGE :

- Pinot Noir 100%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

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

Quantités limitées, nous contacter



92
POINTS

Robert Parker
WINE ADVOCATE

95
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