

CHAMPAGNE  
de **VENOGE**  
1837



## *Princes Rosé*

### **ASSEMBLAGE**

100% Pinot Noir

### **DOSAGE**

6g/litre

La Maison de Venoge ressuscite la mythique Cuvée des Princes 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 20<sup>ème</sup> siècle qui décantait le Champagne en flacons de cristal.

### **IMPRESSION GUSTATIVE**

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.