

CHAMPAGNE de VENOGE 1837



CORDON BLEU - BRUT

ASSEMBLAGE

50% Pinot Noir
25% Pinot Meunier
25% Chardonnay

MATURATION

3 ans en cave

DOSAGE

8g/ L

Le Cordon Bleu est le symbole de la Venoge, rivière qui se jette dans le lac Léman et qui a donné son nom à la famille fondatrice de cette Maison. La marque Cordon Bleu fut déposée en 1864. C'est en vin de première presse que le Cordon Bleu Brut impose son caractère. Il est également parfaitement équilibré de par sa composition. Sa constance est assurée par l'ajout de 20% de vins de réserve issus des deux années précédentes. Il est le reflet du style et de l'élégance de la Maison de de Venoge et se déguste à l'apéritif ou sur une entrée légère.

IMPRESSION GUSTATIVE

Jolie robe, belle complexité aromatique alliant des notes de pommes vertes, de citron et de miel. Dense et élégant.

RECOMPENSES

Médaille d'Or - Decanter

91 points Wine Spectator

Médaille d'Or – International Wine Challenge



Wine Spectator



COTE CUISINE

