FICHE TECHNIQUE

Version 04/11/2026 03:31

DE VENOGE (EPERNAY)

De Venoge, Princes Brut + Etui



Référence	**230028**
EAN	**3291690567509**

Découvrez cet article sur notre boutique en ligne

Champagne de Venoge

Champagne de Venoge werd in 1837 opgericht door Henri-Marc de Venoge, een Zwitser die zich in de Champagne vestigde en er een champagnehuis uitbouwde dat vandaag tot de historische namen van de regio behoort. Het huis is gevestigd aan de prestigieuze Avenue de Champagne in Épernay en staat bekend om zijn elegante champagnes, waarin een zorgvuldige selectie van druiven en een langdurige kelderrijping centraal staan. De Venoge werkt met druiven uit verschillende gerenommeerde crus en hecht veel belang aan de kwaliteit van zijn reservewijnen, die bijdragen aan de complexiteit en continuïteit van de huisstijl. De prestigieuze Princes-reeks is geïnspireerd op de historische flessenvorm die in de negentiende eeuw voor de prinsen van Oranje werd ontwikkeld. Met zijn verfijnde assemblages en aandacht voor traditionele vinificatiemethoden heeft de Venoge zich een bijzondere plaats verworven binnen de klassieke champagnehuizen.

Princes Brut

Princes Brut is een elegante en karaktervolle champagne die de verfijnde huisstijl van de Venoge bijzonder mooi weerspiegelt. De assemblage bestaat uit ongeveer 35% Pinot Noir, 35% Chardonnay en 30% Meunier, afkomstig van zorgvuldig geselecteerde wijngaarden in de Champagne. De drie druivenrassen vullen elkaar harmonieus aan: Pinot Noir zorgt voor structuur en diepgang, Chardonnay brengt frisheid en finesse, terwijl Meunier bijdraagt aan de rondeur en fruitigheid. Na de tweede gisting op fles rijpt de champagne gedurende meerdere jaren op zijn gisten, waardoor hij een fijne, aanhoudende pareling en een mooie aromatische complexiteit ontwikkelt. In de neus komen aroma's van rijpe appel, peer en witte perzik naar voren, aangevuld met citrus, witte bloemen en subtiele toetsen van brioche en geroosterde amandelen. In de mond is Princes Brut levendig en evenwichtig, met een romige textuur, frisse zuren en een verfijnde mineraliteit. De lange, elegante afdronk verenigt sappig fruit met delicate geroosterde nuances. Een bijzonder veelzijdige champagne die uitstekend tot zijn recht komt als aperitief, maar ook prachtig combineert met oesters, coquilles, schaal- en schelpdieren, verfijnde visgerechten, gevogelte en lichte bereidingen met romige sauzen.

CARACTÉRISTIQUES

Type	**Bulles**
Couleur	**Blanc**
Producteur	**De Venoge**
Pays	**France**

Région	**Champagne**
Appellation	**AOP Champagne**
Cépage(s)	**pinot noir, pinot meunier, chardonnay**
Viticulture	**Durable**
Contenu (L)	**0,750**
Potentiel de garde	**2-5 Ans**
Mets	**Apéritif, Crustacés et coquillages, Fromages, Viande blanche**