FICHE TECHNIQUE

Version 04/11/2026 03:31

DE VENOGE (EPERNAY)

De Venoge, Princes Blanc De Blancs + Etui



Référence	**990270**
EAN	**3291690562009**

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 werd geïnspireerd door de historische flessenvorm die in de negentiende eeuw voor de prinsen van Oranje werd ontwikkeld. Met zijn verfijnde assemblages, karaktervolle cuvées en aandacht voor traditionele vinificatiemethoden heeft de Venoge zich een bijzondere plaats verworven binnen de klassieke champagnehuizen.

Princes Blanc de Blancs

Princes Blanc de Blancs is een verfijnde champagne van 100% Chardonnay, afkomstig van zorgvuldig geselecteerde Premier Cru- en Grand Cru-wijngaarden, voornamelijk in de Côte des Blancs. Deze prestigieuze cuvée wordt uitsluitend gemaakt van de eerste persing van de druiven, waarbij de nadruk ligt op zuiverheid, elegantie en aromatische finesse. Na de tweede gisting op fles rijpt de champagne gedurende meerdere jaren op zijn gisten, wat zorgt voor een bijzonder fijne pareling en een mooie aromatische complexiteit. In de neus komen frisse aroma's van citroen, grapefruit en groene appel naar voren, aangevuld met witte bloemen, acacia en subtiele toetsen van brioche en geroosterde amandelen. In de mond is de champagne levendig en precies, met een verfijnde, romige textuur en een uitgesproken minerale frisheid. De lange, elegante afdronk wordt gekenmerkt door frisse citrusnuances en een delicate zilte toets. Een bijzonder gastronomische Blanc de Blancs die uitstekend combineert met oesters, kaviaar, coquilles, kreeft, schaal- en schelpdieren, verfijnde visgerechten en lichte bereidingen met gevogelte.

CARACTÉRISTIQUES

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

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