



DE VENOGÉ

De Venoge, Cordon Bleu Brut 1,500L

De Venoge

De Venoge est une prestigieuse maison de Champagne qui trouve son origine dans la région de la Montagne de Reims, en France. Fondée en 1837, la maison est réputée pour son attachement à la qualité et à la tradition, et pour ses champagnes qui reflètent l'essence de la région. De Venoge travaille avec une sélection des meilleurs raisins et recherche la finesse et l'élégance dans ses champagnes.

Cordon Bleu Brut (avec étui)

De Venoge Cordon Bleu Brut est un champagne raffiné et équilibré, qui tire sa complexité d'un assemblage soigné de Pinot Noir, de Chardonnay et de Pinot Meunier. Avec ses arômes de pommes mûres, d'agrumes et de subtiles notes de pain grillé, ce champagne offre une saveur fraîche et vive. Ses fines bulles et sa longue finale en font un excellent choix pour les occasions festives.

Référence **990916**EAN **3291690500032**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

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)	1,500
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Apéritif, Crustacés et coquillages