FICHE TECHNIQUE

Version 04/11/2026 03:31

DE VENOGE (EPERNAY)

De Venoge, Louis XV Brut Millesime + Etui



Référence **990970**

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 iconische Cordon Bleu-reeks verwijst naar het blauwe lint van de historische Franse onderscheiding Ordre du Saint-Esprit. Met zijn verfijnde assemblages, beperkte productie van prestigecuvées en aandacht voor traditionele vinificatiemethoden heeft de Venoge zich een bijzondere plaats verworven binnen de klassieke champagnehuizen.

Louis XV

Louis XV is de prestigecuvée van Champagne de Venoge, vernoemd naar de Franse koning die in 1728 bij koninklijk besluit het vervoer van champagne in glazen flessen toestond. Deze uitzonderlijke champagne wordt uitsluitend in geselecteerde oogstjaren geproduceerd en is samengesteld uit 50% Pinot Noir en 50% Chardonnay, afkomstig van zorgvuldig geselecteerde Grand Cru-wijngaarden. Alleen de eerste persing van de druiven wordt gebruikt, waarna de wijn een langdurige rijping op zijn gisten ondergaat. Die uitgebreide kelderrijping zorgt voor een bijzonder fijne pareling, een rijke aromatische ontwikkeling en een indrukwekkende complexiteit. In de neus komen rijpe citrusvruchten, gekonfijte citroen en wit steenfruit naar voren, gevolgd door brioche, geroosterde amandelen, hazelnoten en subtiele honingtoetsen. In de mond is Louis XV krachtig en tegelijk bijzonder verfijnd, met een romige textuur, levendige zuren en een uitgesproken minerale spanning. De lange, elegante afdronk verenigt rijp fruit, fijne geroosterde nuances en een delicate zilte toets. Een uitzonderlijke gastronomische champagne die prachtig combineert met oesters, kaviaar, kreeft, coquilles, tarbot, verfijnd gevogelte en gerechten met truffel.

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	**+10 Ans**
Mets	**Volaille, Poisson, Viande blanche**