



DE VENOGÉ

De Venoge, Cordon Bleu Brut

De Venoge

De Venoge is een prestigieus Champagnehuis dat zijn oorsprong vindt in de regio van de Montagne de Reims in Frankrijk. Opgericht in 1837, staat het wijnhuis bekend om zijn toewijding aan kwaliteit en traditie, en het maken van champagnes die de essentie van de regio weerspiegelen. De Venoge werkt met een selectie van de beste druiven en streeft naar finesse en elegantie in hun champagnes.

Cordon Bleu Brut (met etui)

De Venoge Cordon Bleu Brut is een verfijnde en gebalanceerde champagne die zijn complexiteit verkrijgt door een zorgvuldige blend van Pinot Noir, Chardonnay en Pinot Meunier. Met aroma's van rijpe appels, citrus en subtiele toast, heeft deze champagne een frisse en levendige smaak. De fijne bubbels en lange afdronk maken het een uitstekende keuze voor feestelijke gelegenheden.

Artikelnummer **990914**EAN **3291690500018**

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Bubbels
Kleur	Wit
Producent	De Venoge
Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Oorsprongsbenaming	AOP Champagne
Druivensoort(en)	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Wijnbouw	Duurzaam
Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	2-5 Jaar
Gebruik	Aperitief, Schaal- en schelpdieren