



DE VENOGÉ

De Venoge, Cordon Bleu Brut Rose Étui

De Venoge

De Venoge est une maison de champagne réputée, fondée en 1837 à Épernay, au cœur de la Champagne. La maison est connue pour son allure aristocratique et sa riche histoire, avec un accent marqué sur l'élégance et la finesse. Le style De Venoge se distingue par sa précision, sa fraîcheur et une structure raffinée, souvent reflétées dans ses bouteilles caractéristiques à l'étiquette bleu cobalt.

Cordon Bleu Brut Rosé

Cordon Bleu Brut Rosé est un champagne rosé élégant et expressif, composé principalement de Pinot Noir, complété de Chardonnay et d'une petite part de vin rouge pour la couleur et le fruit. Le vin offre des notes de fraise, de framboise et d'épices subtiles, avec une mousse vive et une acidité raffinée. Parfait à l'apéritif ou avec des plats comme le saumon, le magret de canard ou un dessert aux fraises.

Référence **990917**EAN **3291690030300**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Bulles
Couleur	Rosé
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, Poisson