



DEPUIS 1837

de VENOGE

CORDON BLEU BRUT



LES CHAMPAGNES
CORDON BLEU, DOMINÉS
PAR LE PINOT NOIR,
EXPRIMENT LA RONDEUR
ET UNE CERTAINE
VINOSITÉ TYPIQUE
DE CE CÉPAGE.

DÉGUSTATION

Jolie robe légèrement dorée,
belle complexité aromatique
alliant des notes de pomme
verte, de citron et de miel.

Equilibré, rond, complexe
et subtil. Très bonne capacité
de vieillissement.

Un Champagne d'une polyvalence
exceptionnelle.

ASSEMBLAGE

- Pinot Noir 50%
- Pinot Meunier 25%
- Chardonnay 25%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vieillessement 3 ans
- Dosage : 7,8 g / litre
- Degré d'alcool : 12 % / Vol.