



DEPUIS 1837

de VENOGE

Louis XV BRUT



LA CUVÉE DE PRESTIGE LOUIS XV, AUQUEL LE CHAMPAGNE DOIT TANT. PAR L'ARRÊT DU 25 MAI 1728, LOUIS XV AUTORISA AUX VINS DE CHAMPAGNE D'ÊTRE COMMERCIALISÉS ET TRANSPORTÉS EN BOUTEILLE. LA PRISE DE MOUSSE PEUT ENFIN AVOIR LIEU EN BOUTEILLE : LE CHAMPAGNE ÉTAIT NÉ. LES CUVÉES LOUIS XV SONT UNIQUEMENT COMPOSÉES DE GRANDS CRUS ET ÉLABORÉES DANS LES MEILLEURS MILLÉSIMES.

DÉGUSTATION

Nez subtil, voluptueux et affranchi des conventions. En bouche, il dévoile un paradoxe d'arômes fins et intenses, frais et évolués. Sa robe offre des éclats d'or jaune. Un vin à l'élégance exceptionnelle qui séduira les amateurs de très grands Champagnes.

ASSEMBLAGE

- Pinot Noir 50%
- Chardonnay 50%

DOSAGE

- Dosage : 6 g / litre

Quantités limitées, nous contacter