



DEPUIS 1837

de VENOGE

Louis XV BRUT ROSÉ



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

Élégant et sophistiqué, ce Champagne d'exception révèle en bouche des arômes puissants aux parfums de fruits rouges exotiques soulignés par un faible dosage. Il se déguste parfaitement en apéritif et sur des mets distingués tel qu'une feuillantine de queues de langoustines.

ASSEMBLAGE

- Pinot Noir 50%
- Chardonnay 60%

DOSAGE

- Dosage : 6 g / litre

Quantités limitées, nous contacter