



DEPUIS 1837

de VENOGÉ

Princes EXTRA BRUT



VINS DES PRINCES, PRINCE DES VINS

LA CUVÉE DES PRINCES FUT CRÉÉE DÈS 1864 PAR JOSEPH DE VENOGÉ EN HOMMAGE AUX PRINCES D'ORANGE. SON ÉLÉGANTE CARAFE CARACTÉRISTIQUE RAPPELLE LES HABITUDES DE LA GRANDE ARISTOCRATIE EUROPÉENNE DU DÉBUT DU 20^{ÈME} SIÈCLE QUI DÉCANTAIT LE CHAMPAGNE EN FLACONS DE CRISTAL.

ASSEMBLAGE

- Pinot Noir 35%
- Pinot Meunier 30%
- Chardonnay 35%

DOSAGE

- Dosage : 4 g / litre

DÉGUSTATION

La cuvée Extra Brut est issue d'une sélection minutieuse entre les Pinot Noir de la Grande et Petite Montagne de Reims, les meilleurs Crus de Pinot Meunier et les merveilleux Chardonnay de la Côte des Blancs. Très faiblement dosée, cette cuvée se caractérise par des arômes délicats et des notes d'épices. Un grand vin d'apéritif.

Quantités limitées, nous contacter