DEPUIS 1837

de VENOGE

Princes

ROSÉ

VINS DES PRINCES, PRINCE DES VINS

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

ASSEMBLAGE

- Pinot Noir 100%

DOSAGE

- Dosage : 6 g / litre

DÉGUSTATION

La sélection minutieuse de vignobles encépagés par le Pinot noir dans la grande et petite montagne de Reims apporte minéralité et droiture, les parcelles sélectionnées des vignobles des Riceys amènent eux la richesse à ce grand vin de Champagne. Marquée par les arômes de groseilles et de fraise soulignés d'agrumes (pomelo chinois, zeste d'orange), la cuvée Princes Rosé se déguste à merveille à l'apéritif et accompagne à la perfection le homard et le saumon.

Quantités limitées, nous contacter

Champagne de Venoge - 33 avenue de Champagne, 51 200 Épernay
Tél. +33 (0)3 26 53 34 34 - adv@champagnedevenoge.com
champagnedevenoge.com