

## Champagne de Venoge Brut Cordon Blue

Musserende / Frankrike / Champagne

**Produsent:** [Champagne de Venoge](#)

**Årgang:** NV

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Champagne

**Drue:** Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 25%,  
Chardonnay 25%

**Veil. pris horeca:** 244,92 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 329,-

**EDP nr. :** 5317524

**SAP nr. :** 9061428

**Vinmonopol nr. :** 10910701

**Innhold:**

Syre:4,6 g/l

Sukker:6,1 g/l

Alkohol:12%



### Om produsenten

Champagne-huset ligger flott til i Epernay og ble etablert allerede i 1837 av Henri-Marc de Venoge. Han kom opprinnelig fra Sveits, men bosatte seg i Champagne i 1825.

I 1998 ble de Venoge en del av grupperingen «Lanson-BCC» som også inneholder produsenter som Philipponnat, Lanson og et knippe andre kvalitetsprodusenter.

I dag blir det produsert ca 1,7 millioner flasker i året hos Champagne de Venoge.

Jordsmonnet til de Venoge består av sand og leireholdig jord over en base av kritt, sandstein og mergel. Klimaet i regionen er marginalt, og det er bare i de beste sydvendte skråningene at druene oppnår den optimale modningen for champagneproduksjon.

### Mer om vinen

Tradisjonell vinifikasjon og gjæring. Vinen ligger minimum 36 måneder på flaske, og får en dosage på 6 gram per liter.

### Smaksbeskrivelse

Frisk og velutviklet Champagne med duft av grønne epler, lime, sitrus og brødaromaer. Vinen har delikate bobler, god konsentrasjon og tørr, kalkaktig ettersmak.

### Passer til

Aperitif, Drink, Ost, Skalldyr