

## Champagne de Venoge Princes Extra Brut

Musserende / Frankrike / Champagne

**Produsent:** Champagne de Venoge

**Årgang:** NV

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Champagne

**Drue:** Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 35%

**Veil. pris horeca:** 484,2 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 655,-

**EDP nr. :** 5326194

**SAP nr. :** 9061625

**Vinmonopol nr. :** 11345001

### Innhold:

Syre: 4,8 g/l

Sukker: 4 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 skrånningene at druene oppnår den optimale modningen for champagneproduksjon.

### Mer om vinen

En tradisjonelt fremstilt Champagne laget på pinot noir og pinot meunier fra Montagne de Reims og chardonnay fra Côte des Blancs. Vinen ligger 48 måneder på bunnfall og får en lav dosage på kun 4 gram per liter.

### Smaksbeskrivelse

Aromatisk duft av friske grønne epler og sitrus. Mineralske flint-aromaer og et fremtredende autolysepreg. Knusktørr og veldig frisk stil, knasende mineralsk og tydelig gjærbakst også i munnen. Behagelige bobler, kompleks stil og en lang elegant finish.

### Passer til

Aperitif