

Champagne de Venoge Princes Blanc de Noirs

Musserende / Frankrike / Champagne

Produsent: Champagne de Venoge

Årgang: NV

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Drue: Pinot Noir 100%

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

Pris Vinmonopolet: 655,-

EDP nr. : 5326186

SAP nr. : 9061624

Vinmonopol nr. : 11345101

Innhold:

Syre: 4,4 g/l

Sukker: 6 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

Druematerialet kommer i all hovedsak fra Premier Cru og Grand Cru landsbyer i Montagne de Reims. Vinen er laget på 100% pinot noir, ligger 48 måneder på bunnfall og får en dosage på 6 gram per liter.

Smaksbeskrivelse

En kompleks, delikat duft, frisk og aromatisk duft av ristet brioche, fersken, eple og sitron. Ren smak av gule epler, innslag av brioche og brødtoner. En fin harmoni mellom friske frukter, honning og bakst. Lang fin ettersmak med en velutviklet mousse.

Passer til

Aperitif