

De Venoge Louis XV 1996

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: [Champagne de Venoge](#)

Årgang: 1996

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Drue: 50% Chardonnay 50% Pinot Noir

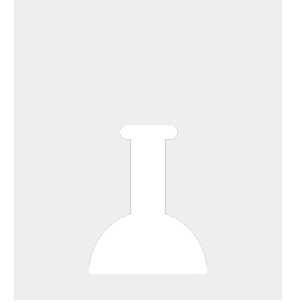
Veil. pris horeca: 1601,80 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 2200,-

EDP nr. : 9069414

SAP nr. : 9069414

Vinmonopol nr. : 13082801



Innhold:

Syre:5,4

Sukker:6

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.

Vinifikasjon

50% Chardonnay fra byene (20% Avize 15% Oger 15% Le-Mesnil-sur-Oger)

50% Pinot Noir fra byene (41,5 % Verzenay og 8,5% fra Bouzy)

Alt er 100% Grand Cru druemateriale.

Prestisjepochampagnen til Champagne de Venoge som selges kun på forespørsel og degosjeres i små volumer fortløpende.

Flaske på lager p.t er degosjert i Juni 2019.

Smaksbeskrivelse

Brioche, tørket frukt som aprikos og fersken med undertone av blomster, Frisk, balansert, kompleks og fyldig. Mineralsk og lang.

Passer til

Aperitif