



DEPUIS 1837

# de VENOGE

## CORDON BLEU BRUT ROSÉ



LES CHAMPAGNES CORDON BLEU, DOMINÉS PAR LE PINOT NOIR, EXPIMENT LA RONDEUR ET UNE CERTAINE VINOSITÉ TYPIQUE DE CE CÉPAGE.

### DÉGUSTATION

Le nez est frais et révèle d'intenses notes de fruits rouges.

La bouche allie fraîcheur, vivacité et rondeur.

Un Champagne d'apéritif convenant également aux desserts à base de fruits..

### ASSEMBLAGE

- Pinot Noir 60%
- Pinot Meunier 20%
- Chardonnay 20%

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vieillissement 3 ans
- Dosage : 7,8 g / litre
- Degré d'alcool : 12 % / Vol.