



MAGNUM 1,5L. CHAMPAGNE DE VENOGÉ 'Cordon Bleu' (Epernay) BRUT AOC

CHAMPAGNE BRUT 'Cordon Bleu' De Venoge 1,5l.

De 'Cordon Bleu' van het reeds 180-jarige champagnehuis 'De Venoge' te Epernay, valt op door een enorme zachtheid in geur en smaak, zonder enig spoor van bitterheid of scherpte. Perfect afgerond en fluwelig wordt deze kwaliteitschampagne bijna jaarlijks bekroond in het bijna duizend bladzijden tellende Franse wijn-naslagwerk, de 'Guide Hachette'. In editie 2002 werd hij zelfs 'Coup de Coeur', dat wil zeggen dat hij tot de allerbesten hoort. Kwaliteit is dus troef voor deze lekkere aperitief bij uitstek! Drink hem kouder dan droge witte wijn, dit wil zeggen op ongeveer 6 à 7 graden, warmer is zeker niet aan te raden. Champagne wordt niet beter maar mag gerust enkele jaren in uw kelder blijven liggen zonder probleem. 'De Venoge Cordon Bleu' is een grote Champagne met stijl en klasse...

La Maison de Venoge, située à Epernay, a fêté son 180^e anniversaire. Son 'Cordon Bleu' impressionne par sa grande douceur au nez et en bouche, sans la moindre tracé d'amertume ou d'aigreur. Ce grand champagne suave, tout en rondeur, est année après année couronné d'une ou de plusieurs étoiles dans le Guide Hachette des Vins. Dans l'édition 2002, il a même été proclamé coup de coeur, c'est-à-dire qu'il fait parti des plus grands. La qualité est donc au rendez-vous avec ce grand vin qui sera délicieux à l'apéritif. Servez-le frappé, c'est-à-dire plus froid qu'un vin blanc, à environ 6-7 degrés, certainement pas plus. Si le champagne ne s'améliore pas en vieillissant, quelques années de garde dans une bonne cave ne l'effrayeront nullement. Le 'Cordon Bleu' de la Maison de Venoge: un champagne alliant la classe et le raffinement !

Artikelnummer:	136ME
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Appelatie:	AC Champagne
Druivensoort:	Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier
Alcohol:	12%
Rijping op vaten:	Geen
Gerechten waar deze wijn bij past:	Als aperitief zeevruchten glaasje zomaar

www.magnuswijnen.be

N°:	136ME
Pays:	France
Région:	Champagne
Appellation:	AC Champagne
Cépage:	Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier
Alcohol:	12%
Vieillissement en fûts:	Pas vieilli en fûts
Des plats qui correspondent à ce vin:	Comme Apéritif zeevruchten glaasje zomaar

www.magnuswijnen.be