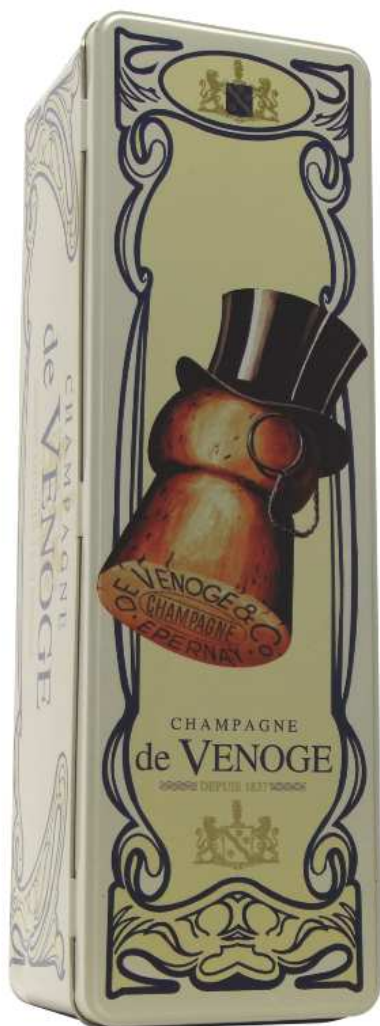




# CHAMPAGNE de VENOGE

DEPUIS 1837

## CORDON BLEU BRUT SELECT



Le « **Cordon Bleu** » est le symbole de la Venoge, rivière qui se jette dans le lac Léman et qui a donné son nom à la famille fondatrice de cette Maison. La marque « **Cordon Bleu** » fut déposée en 1864.

C'est en vin de cuvée que le **Cordon Bleu Brut Select** impose son caractère. Il est également parfaitement équilibré de par sa composition : 50% de Pinot Noir, 25% de Pinot Meunier et 25% de Chardonnay. Sa constance est assurée par l'adjonction de 20% de vins de réserve issus des deux années précédentes.

Il est le reflet du style et de l'élégance de la Maison de Venoge et se déguste à l'apéritif ou sur une entrée légère.

### Maturation :

2 à 3 ans en cave.

### Impression gustative :

Jolie robe, jolie complexité aromatique alliant des nuances de pommes vertes de citron et de miel, dense et élégant, parfait pour l'apéritif.

### Quelques récompenses :

[Guide Hachette des Vins](#) ; Coup de Cœur en 2002, 1 Etoile en 2004, 2007, 2009, Citation en 2003, 2006, 2011.

[90 / 100 Wine Spectator](#). (Note exceptionnelle pour un Brut non millésimé)

[Médaille d'Or Decanter 2011](#)

