



DEPUIS 1837

de VENOGÉ

Louis XV

ROSÉ

2012

PAR L'ARRÊT DU 25 MAI 1728, LOUIS XV AUTORISA UNIQUEMENT AUX VINS DE CHAMPAGNE D'ÊTRE COMMERCIALISÉS ET TRANSPORTÉS EN BOUTEILLE, TRANSFORMANT ALORS CE QUI N'ÉTAIT QU'UNE LÉGENDE EN VÉRITABLE PHÉNOMÈNE DE SOCIÉTÉ. LA PRISE DE MOUSSE PUT ENFIN AVOIR LIEU EN BOUTEILLE : LE CHAMPAGNE ÉTAIT NÉ. LA MAISON DE VENOGÉ EST FIÈRE D'AVOIR VALORISÉ L'ACTE HISTORIQUE DU ROI LOUIS XV EN CRÉANT UN VIN D'EXCEPTION.



Quantités limitées, nous contacter

DEGUSTATION

Sa robe est rose clair. Le palais révèle des notes de citron et de fraises des bois. Des bulles délicates soulignent une belle tension.

Le Louis XV 2012 Rosé est réalisé sans fermentation Malolactique.

ASSEMBLAGE

- Chardonnay 50%
- Pinot Noir 50%

DOSAGE

Dosage: 6 g/L

Alcool: 12% / Vol.

98 POINTS
JAMES SUCKLING.COM 