

CHAMPAGNE  
de **VENOGE**  
1837



## LOUIS XV 1996

### ASSEMBLAGE

50% Pinot Noir  
50% Chardonnay

### DOSAGE

6g/L

Le roi Louis XV était un grand amateur de vins de Champagne. Il aimait les servir au cours des fêtes officielles et de ses banquets privés. Louis XV a révolutionné l'histoire de la Champagne avec l'arrêt du 25 mai 1728. Jusqu'à la fin du XVIIe siècle, les vins de Champagne, comme tous les vins, ne pouvaient être en effet tirés qu'en tonneaux. Cet arrêt permit le transport en bouteille uniquement des vins de Champagne; facilitant ainsi leur commercialisation et la conservation naturelle des bulles. C'est à cette époque qu'est né le Champagne tel que nous le connaissons aujourd'hui. La maison de Venoge est fière d'avoir été la première à valoriser cet acte historique avec cette cuvée de prestige.

### IMPRESSION GUSTATIVE

La "cuvée" Louis XV est la cuvée de prestige de la Maison de Venoge. Il s'agit du millésime 1996, qui est exceptionnel. Le nez révèle des notes de vanille, des notes épicées et une touche briochée. C'est un nez élégant et complexe. En bouche, la finesse des arômes apporte des notes de citronnelle et de brioche. Sur le palais, la cuvée prestige s'annonce par une attaque ample et ronde, et une certaine minéralité. L'assemblage équilibré de Pinot Noir et de Chardonnay apporte une structure élégante et sophistiquée.

### RECOMPENSES

93 points Wine Spectator **Wine Spectator**  
Médaille d'Or – International Wine Challenge

