



FAKTA

Champagne

Drue(r): 100% Chardonnay

Alkohol: 12.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09214029635



1996 VENOGÉ LOUIS XV, brut

Champagne Venogé

Distriktet

Champagne er et af de mest berømte vindistrikter i verden takket være dens vine af samme navn, som gennem århundreder har været synonyme med prestige og det lidt sofistikerede liv. Området er ca. 34.000 ha. stort og ligger omkring 150 km. nordøst for Paris, hvilket (i klassisk forstand) gør det til et af de nordligst beliggende vinområder i verden. Området ligger i en unik klimazone, hvor det kontinentale og oceaniske klima mødes, hvilket giver relativt kølige somre. Det bidrager til en langsommere modning af druerne, hvilket er en nøglefaktor, da den giver druerne mulighed for at bevare en høj syre - afgørende for champagnens karakteristiske friskhed og elegance. Jordbunden i Champagne-distriktet er også unik. Den er nemlig meget rig på kalksten, især i form af kridt (Kimmeridge kalk), og sammen med et højt indhold af fossile østers, snegle og andre marine-organismer, bidrager det alt sammen til den særlige friskhed og udtalte mineralitet, som en god champagne byder på.

Fra de verdensberømte champagnehuse til de små producenters nichevine repræsenterer Champagne en kompleks og fascinerende verden - en destination for luksus, kultur og tradition, og hvor hver flaske champagne er et symbol på århundreders historie og håndværk.

Producenten

Champagne de Venogé er en anerkendt champagneproducent baseret i Épernay-regionen i Champagne. Huset blev grundlagt i 1837 af den schweiziske Marc-Henri de Venogé, som hurtigt flyttede produktionen til Épernay.

Historien om Champagne de Venogé er præget af innovation og kvalitet. Henri-Marc de Venogé emigrerede fra sin hjemstavn i Vaud til Champagne og skabte "de Venogé & Cie" sammen med sin søn Joseph. Huset adopterede Cordon Bleu som symbol, en reference til floden Venogé og til Den Hellige Ånds Orden, den mest berømte ridderorden i det franske monarki.

Champagne de Venogé har gennem årene udviklet sig til en af de mest respekterede producenter i Champagne-regionen. De er kendt for deres høje kvalitetsstandarder, som inkluderer brug af de bedste årgange, lav dosering, brug af kun første presning og lange lagringstider. Huset har også en omfattende vinsamling bestående af næsten 20.000 vintage flasker.

Produktet

Venogé Louis XV Brut 1996 er en bemærkelsesværdig champagne, der er kendt for sin kraftfulde og strukturerede karakter. Denne årgang er lavet på en blanding af 50% Pinot Noir og 50% Chardonnay. Den har en restsukker på 6 gram pr. liter, hvilket giver en perfekt balance mellem syre og sødme.

Denne champagne er kendt for sine citrusagtige undertoner og en frisk og levende finish. Det er en vin, der er ideel til lagring og vil udvikle sig smukt over tid.



VINOBLE