

# CHAMPAGNE

## DE VENOGE – GORDON BLEU

### DEMI-SEC



En svagt sødlig champagne, der bør drikkes som et ”glas i utide”, eller til søde desserter.

En lækker oplevelse!

Produceret på 50% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier & 25% Chardonnay.

Historien om Champagnehuset de Venoge begyndte i 1825, hvor Henri-Marc de Venoge bosatte sig i Marneområdet. Her påbegyndte han salget af Champagne, og hans søn, Joseph tilførte firmaet nye idéer, og bragte flere nye produkter på markedet. Eksempelvis Gordon Bleu, som stadigvæk er et af firmaets klassiske produkter.

**Den lille vinkælder**