

FONDÉ EN 1868



CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE
FRANCE

P 181 Extra Brut



*Le mot de Laurent Fédou,
Chef de Caves de la Maison*
« Le développement de P 181
s'inscrit dans la démarche globale
de Canard-Duchêne en tant que
grande Maison respectueuse de son
environnement. »

Ce champagne biologique est issu de 12 hectares de vignobles cultivés en Agriculture Biologique et certifiés par l'organisme ECOCERT. Sur ces 12 hectares, 7 hectares proviennent directement de la « Parcelle 181 » cadastrée ZE181 et située sur la commune de Verneuil.

LA CUVÉE P181 EST LE FRUIT D'UNE AUDACE

Nez: citron confit, agrume confit, fruit jaune.

Une belle impression de fraîcheur contrastée par la rondeur du fruité.

Œil: or pâle, mousse fine.

Palais: fruit jaune et mirabelle.

ACCORDS METS-VINS

Un filet de Saint Pierre au beurre d'orange.

Un tartare d'huîtres et daurade.

Une nage de langoustine au safran.

30 % Pinot Noir

30 % Pinot Meunier

40 % Chardonnay

Teneur en sucres (en g/l) : inférieur à 6

3 ans de vieillissement en cave

Certifié Vegan et Agriculture Biologique

Disponible en bouteilles (75cl)

