

FONDÉ EN 1868



CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE
FRANCE

Brut



*Le mot de Laurent Fédou,
Chef de Caves de la Maison*
« Le style Canard-Duchêne par
excellence : la fraîcheur et
l'intensité allient noblesse et
nature. »

Maison éponyme, fruit d'une romance entre Victor Canard et Léonie Duchêne, Canard-Duchêne est la seule Maison de Champagne à revendiquer la liberté pour état d'esprit. Nichée au cœur du parc de la Montagne de Reims, elle entretient un rapport d'inspiration à la nature qu'elle révèle dans chacune de ses cuvées.

UNE PROMESSE DE PLAISIR

Issu d'un assemblage de 60 crus différents

Nez: arômes intenses de fruits frais, caractéristiques des Pinots.

Œil: teinte jaune paille, mousse fine.

Palais: notes de fruits mêlées à des saveurs briochées.

ACCORDS METS-VINS

Le champagne plaisir de l'apéritif.

Des plats printaniers qui font la part belle aux légumes primeurs.

Une belle terrine.

Des noix de Saint-Jacques à la plancha.

40 % Pinot Noir

40 % Pinot Meunier

20 % Chardonnay

Teneur en sucres (en g/l) : 9

Vins de réserve : 20 %

Disponible en demi-bouteilles (37,5cl), bouteilles (75cl), magnums (150cl) et jéroboams (300cl)