

FONDÉ EN 1868

CHAMPAGNE

CANARD-DUCHÊNE

FRANCE

A l'occasion de son centenaire, la Maison crée la cuvée d'exception Charles VII en hommage à l'histoire royale des terres champenoises. Sa bouteille épurée au design exclusif se fait l'écrin d'assemblages élaborés avec une majorité de Grands et Premiers Crus.



Charles VII Blanc de Noirs

Élégance et Puissance

VINIFICATION

Assemblages : 70 % Pinot Noir

30% Pinot Meunier

Terroir : Grands Crus tels Mailly et Bouzy

Vins de réserve : environ 20 %

Teneur en sucres (en g/l) : 9

Vieillessement en cave : minimum 4 ans

Vinification en cuve inox thermo régulée

Fermentation malolactique

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil: Une belle teinte dorée et une mousse fine.

Nez: Le nez allie des arômes intenses et complexes. A l'aération, quelques notes de fruits noirs et de cerise se dévoilent.

Palais: Une belle maturité en bouche et des arômes de fruits compotés dans la continuité du nez. Un champagne d'une grande finesse à la fois rond et généreux.

Le mot de Laurent Fédou,
Chef de Caves de la Maison

« Charles VII Blanc de Noirs est un champagne généreux et puissant qui offre une grande maturité tout en conservant un magnifique équilibre. »

ACCORDS METS-VINS

La cuvée Charles VII Blanc de Noirs accompagnera parfaitement les mets les plus fins :

- Un Ris de veau aux champignons et son risotto
- Un fromage aux truffes.



92/100

Terre de Vins

14,5/20

Certifié Vegan



Disponible en bouteilles (75cl) et magnums (150cl)