

FONDÉ EN 1868

CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE

FRANCE

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.

Millésime 2014

Gourmand & Rafrâchissant



L'année 2014 se caractérise par un hiver doux et pluvieux qui favorise un débourrement très précoce de la vigne. Le printemps est marqué par un temps sec, chaud et ensoleillé. En été, la Champagne connaît de fortes pluies et des températures fraîches qui sont rattrapées par un mois de septembre très chaud et sec qui donne une parfaite maturation du raisin. Un excellent millésime.

VINIFICATION

Assemblages : 70% Pinot Meunier
20% Chardonnay
10% Pinot Noir

Terroir : Villevénard, Ferebrianges, Charly, Baye, Cumières

Teneur en sucres (en g/l) : 8

Vieillessement en cave : 4 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil: Une jolie robe or pâle.

Nez: Des notes beurrées, laissant place à l'aération à de délicats arômes briochés.

Palais: La bouche est élégante et rafraîchissante, accompagnée de saveurs briochées.

ACCORDS METS-VINS

Des ravioles à la courge et beurre de sauge.

Une tourte poulet champignons.

Un filet de sole au beurre de citron.

*Le mot de Laurent Fédou,
Chef de Caves de la Maison
« Un joli millésime d'une
grande qualité qui se
distingue par ses arômes
beurrés et briochés. »*

Disponible en bouteilles (75cl)