

FONDÉ EN 1868

CHAMPAGNE  
**CANARD-DUCHÊNE**

FRANCE

## Charles VII Blanc de Noirs



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 de Premiers Crus.

**LA CUVÉE CHARLES VII BLANC DE NOIRS EST AUSSI ÉLÉGANTE QUE PUISSANTE. ISSUE DE GRANDS CRUS TELS QUE MAILLY, AY ET BOUZY.**

**Nez:** intense et complexe. Notes épicées.

**Œil:** teinte jaune dorée, mousse fine.

**Palais:** une belle maturité à travers des arômes de fruits confits, de fruits compotés et de poires d'une grande finesse.

### ACCORDS METS-VINS

La Cuvée Charles VII Blanc de Noirs se déguste à tous moments d'un repas gastronomique.

Un Ris de veau aux champignons et son risotto crémeux.

Un Foie gras de canard poêlé avec ses fruits du moment rôtis au miel.

Un fromage aux truffes.

70 % Pinot Noir

30 % Pinot Meunier

Teneur en sucres ( en g/l) : 9

Vins de réserve : environ 20 %

4 ans de vieillissement en cave

Certifié Vegan

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

*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. »

