

FONDÉ EN 1868

CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE

FRANCE

Léonie Brut



*Le mot de Laurent Fédou,
Chef de Caves de la Maison*
« Les Cuvées Léonie sont des
champagnes d'exception. Issues
d'un assemblage de raisins d'une
grande noblesse, elles se
distinguent par un vieillissement
optimal et par l'apport significatif
de vins de réserve. »

Dédiée à la fondatrice de la Maison, la Cuvée Léonie Brut est un champagne de connaisseurs dont le style est marqué par la maturité et la complexité.

L'omniprésence de pinot noir et pinot meunier dans cette cuvée, ainsi qu'un vieillissement minimum de 3 ans permettent une structure et une richesse excellente.

LA CUVÉE LÉONIE BRUT EST SÉDUISANTE ET ÉLÉGANTE.

ISSUE ESSENTIELLEMENT DE PREMIERS CRUS TELS QUE VILLENEUVE ET VERTUS.

Nez: fruits jaunes compotés, fruits exotiques, fleurs sèches et pain d'épices.

Œil: or pâle.

Palais: frais, arômes d'ananas confit et légèrement épicés, saveurs toastées.

ACCORDS METS-VINS

Un foie gras et magret à peine fumé.

Un bar en croûte de pain d'épices.

Un suprême de volaille à la truffe estivale.

50 % Pinot Noir

30 % Pinot Meunier

20 % Chardonnay

Teneur en sucres (en g/l) : 9

Vins de réserve : 25 %

3 ans de vieillissement en cave

Certifié Vegan

Disponible en demi-bouteilles (37,5cl), bouteilles (75cl),
magnums (150cl), jéroboams (300cl) et mathusalems (600cl)

