FONDÉ EN 1868

CHAMPAGNE

CANARD-DUCHÊNE

FRANCE

Millésime 2012

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.

UN MILLÉSIME D'EXCEPTION

Nez: notes grillées, laissant place à l'aération à des fleurs blanches et citronnées.

Œil: robe or pâle.

Palais: Mature en bouche avec une finale longue.

ACCORDS METS-VINS

Des coquilles Saint-Jacques à la ciboulette.

Un gâteau à l'orange et à la polenta accompagné de sa mascarpone à la vanille.

46 % Pinot Noir
40 % Chardonnay
14 % Pinot Meunier
Grands et Premiers Crus tels qu'Ambonnay, Chouilly, Verzy et Avenay

Teneur en sucres (en g/l) : 8

Vieillissement minimum 4 ans en cave

Le mot de Laurent Fédou, Chef de Caves de la Maison
« A la fois léger et généreux, l'un des meilleurs millésime de la Maison Canard-Duchêne ! »

Disponible en bouteilles (75cl)