

FONDÉ EN 1868

# CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE

FRANCE

## Charles VII Brut

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 BRUT EST UN ÉTONNANT CONTRASTE. ISSUE DE GRANDS ET PREMIERS CRUS TELS QU'Aÿ ET LUDES.**

**Nez:** les caractères fruités et minéraux laissent place à des notes de fruits blancs.

**Œil:** robe jaune, bulles fines, belle effervescence.

**Palais:** le Pinot et la structure dominant. Un vin complexe, fin et élégant.

### ACCORDS METS-VINS

Des huîtres chaudes au sel de Guérande.

Un duo de Saint-Jacques et langoustines sauce champagne.

Un médaillon de veau aux légumes racine.

40 % Pinot Noir

30 % Pinot Meunier

30 % Chardonnay

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

« La Cuvée Charles VII Brut est un champagne complexe fait d'un étonnant contraste entre maturité et fraîcheur, finesse et structure. »

Teneur en sucres ( en g/l ) : 8

Vins de réserve : environ 30 %

4 ans de vieillissement en cave

Certifié Vegan

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

