

FONDÉ EN 1868

CHAMPAGNE  
**CANARD-DUCHÊNE**

FRANCE

## Charles VII Rosé

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.



**Le mot de Laurent Fédou,  
Chef de Caves de la Maison**  
« Expressive, séduisante, subtile,  
élégante, délicate...les adjectifs ne  
manquent pas pour qualifier la  
Cuvée Charles VII Rosé. »

### CHARLES VII ROSÉ EST UN CHAMPAGNE AUSSI FRUITÉ QUE TENDRE

**Nez:** notes subtiles et délicates de fruits rouges révélant la complexité de l'assemblage.

**Œil:** teinte cuivrée, mousse fine et abondante.

**Palais:** beaucoup d'élégance au travers d'arômes de cerises et griottes.

### ACCORDS METS-VINS

Charles VII est le complice de ce que l'on appelle la Table.

Un magret de canard aux baies roses ou un tajine aux pruneaux.

Des fromages de caractère comme le Parmesan ou le Bleu d'Auvergne.

40 % Pinot Noir  
30 % Pinot Meunier  
30 % Chardonnay

Teneur en sucres ( en g/l ) : 9

Vins de réserve : environ 20 % dont Pinot Noir vinifié en rouge mais aussi, en rosé de saignée

3 ans de vieillissement en cave

Certifié Vegan

Disponible en bouteilles (75cl)

