

FONDÉ EN 1868



CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE
FRANCE

Reserve



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.

LA CUVÉE BRUT RESERVE BRILLE PAR SON GÉNÉREUX ÉQUILIBRE AROMATIQUE

Nez: subtils arômes de fruits confits.

Œil: robe jaune paille et mousse fine.

Palais: intensité et fraîcheur se mêlent dans un superbe équilibre.

ACCORDS METS-VINS

Une assiette de petites pièces salées, à l'apéritif.

Une salade de quinoa grillé, accompagnée de burrata et de tomates séchées.

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

*Le mot de Laurent Fédou,
Chef de Caves de la Maison
« Equilibré, soyeux, élégant, la
Cuvée Brut Réserve est un
champagne d'exception qui offre
une délicate plénitude
aromatique. »*

Disponible en demi-bouteilles (37,5cl) et bouteilles (75cl)