

FONDÉ EN 1868



CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE
FRANCE

Premier Cru



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 BRUT PREMIER CRU QUI RÉVÈLE LE MEILLEUR DE SA COMPLEXITÉ. ISSU DE GRANDS ET PREMIERS CRUS TELS QUE CHOUILLY, AÏ ET AVIZE.

Nez: de délicats arômes d'agrumes.

Œil: robe limpide, mousse fine.

Palais: une fraîcheur vive et une belle persistance.

ACCORDS METS-VINS

Un gravlax de saumon, accompagné de quelques branches d'aneth.

Un plateau de fruits de mer.

*Le mot de Laurent Fédou,
Chef de Caves de la Maison*
« La Maison Canard-Duchêne est
située à Ludes, village classé
Premier Cru dans le Parc Naturel
de la Montagne de Reims. Sur les
320 villages qui composent la
Champagne, seulement 42 d'entre
eux bénéficient de la dénomination
Premier Cru. »

50 % Pinot Noir
30 % Pinot Meunier
20 % Chardonnay

Teneur en sucres (en g/l) : 9

Certifié Vegan

Disponibles en bouteilles (75cl)

