

FONDÉ EN 1868



CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE
FRANCE

Brut Rosé



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.

ÉLÉGANTE, LA CUVÉE BRUT ROSÉ SE DÉGUSTE AUSSI BIEN À L'APÉRITIF QU'EN SOIRÉE

Nez: arômes intenses de fruits frais, à dominante fraise et framboise.

Œil: teinte légèrement rosée, beau cordon nacré, mousse fine.

Palais: notes de fruits rouges, arômes délicatement épicés.

ACCORDS METS-VINS

De la viande blanche saisie à la plancha.
Des fines lamelles de jambon Serrano.

30 % Pinot Noir
40 % Pinot Meunier
30 % Chardonnay

*Le mot de Laurent Fédou,
Chef de Caves de la Maison*
« Délicat, féminin et estival, Brut
Rosé impose un style résolument
élégant. »

Teneur en sucres (en g/l) : 9

Vins de réserve : 10 % de pinots noirs vinifiés en rouge

Certifié Vegan

Disponible en demi-bouteilles (37,5cl), bouteilles (75cl)
et magnums (150cl)

