

FONDÉ EN 1868

CHAMPAGNE  
**CANARD-DUCHÊNE**

FRANCE

## Charles VII Smooth Rosé

Maison éponyme, fruit d'une romance entre Léonie Duchêne et Victor Canard, 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.

### CHARLES VII SMOOTH ROSÉ EST LE COMPLICE DES APÉRITIFS ET DES SOIRÉES D'ÉTÉ QUI SE PROLONGENT

**Nez:** saveurs douces et harmonieuses de fruits rouges et notamment de framboises.

**Œil:** teinte délicatement rosée, mousse fine et abondante.

**Palais:** l'attaque est souple et onctueuse, tout en demeurant très fraîche. La finale est savoureuse, smooth et fruitée.

### ACCORDS METS-VINS

Un tataki de saumon au sésame.

Un filet de rouget snacké.

Un macaron Ispahan aux notes de framboise.

40 % Pinot Noir

30 % Pinot Meunier

30 % Chardonnay

Teneur en sucres ( en g/l) : 25

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

Certifié Vegan

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



*Le mot de Laurent Fédou,  
Chef de Caves de la Maison*  
« Elaboré à partir d'une trentaine de crus classés parmi les meilleurs et bénéficiant d'une parfaite maturité en cave, Charles VII Smooth Rosé a la saveur et la rondeur suave d'un grand vin de Champagne. »

