EQUILIBRE & FRAICHEUR

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FONDÉ EN 1868

CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE
FRANCE

VENDANGES 2019
N°LOT 7F09

En 2016, la cuvée P181 voit le jour, fruit d'une audace inspirée. Ce champagne biologique est issu de 9 hectares de vignobles Maison cultivés en Agriculture Biologique et certifiés par l'organisme ECOCERT. Sur ces 9 hectares, 7 hectares proviennent directement de la «Parcelle P181», située sur la commune de Verneuil.

P181 Extra Brut

VINIFICATION

Assemblages: 39% Pinot Noir
31% Chardonnay
30% Pinot Meunier

Terroir: Verneuil, Vandières, Moussy, Chamery, Merfy, Montgueux, Villenauxe, Villers-Marmery et Epernay.

Teneur en sucres (en g/l): inférieur à 4

Vieillissement en cave: 3 ans

Première fermentation du Chardonnay effectuée en fût de chêne puis vinification en cuves inox thermorégulées.

Certifié Végan

NOTES DE DEGUSTATIONS

Oeil: Une jolie teinte or pâle.

Nez: Des arômes de fruits jaunes et blancs dominent, avant de laisser place à une note de chocolat au lait très délicate.

Palais: La vivacité séduit avec une jolie fraîcheur tonique et une impression de panier de fruits d'été. La finale se resserre, laissant apparaître de délicats amers.

ACCORDS METS-VINS

Un filet de bar.
Un médaillon de lotte aux agrumes.
Une viande délicate comme le veau.

Le mot de Laurent Fédou, Chef de Caves:

« P181 est un champagne unique, un véritable hymne à la Nature. Il saura vous surprendre par son élégance, sa fraîcheur et son équilibre. »

INTERNATIONAL CHALLENGE 2021 OR GILBERT & GAILLARD

CONCOURS DES VINS ELLE à TABLE OR 2021

INTERNATIONAL COMMENDED WINE WINNER CHALLENGE 2021

www.canard-duchene.fr

Disponible en bouteille (75cl)