ÉQUILIBRE & FRAICHEUR

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FONDÉ EN 1868

CHAMPAGNE

CANARD-DUCHÊNE

FRANCE

VENDANGES 2018
N°LOT 7E09

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: 45% Pinot Noir
35% Chardonnay
20% Pinot Meunier

Terroir: Verneuil, Moussy, Villenauxe, Villedommange, Montgueux, Villers-Marmery, Pierry, Epernay.

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

Vieillissement en cave: 3 ans

Première fermentation du Chardonnay effectué en fût de chêne.

Certifié Végan

NOTES DE DEGUSTATIONS

Oeil: Une jolie teinte or pâle.

Nez: Des arômes de fruits tels que la nectarine et la mandarine, des nôtes patissières rappelant la tarte aux mirabelles. Une belle tonicité et une élégance remarquable.

Palais: Un bel équilibre en bouche caractérisé par une grande fraîcheur et des notes de mandarine confite.

ACCORDS METS-VINS

Une sole au beurre d'agrumes.
Un quasi de veau.
Un dahl de lentilles.

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)