

FONDÉ EN 1868

CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE

FRANCE



V ... comme Victor Canard, qui en 1868 fonde la Maison Canard-Duchêne. Lors de la vendange 2010, Laurent Fédou, chef de caves de la Maison, est charmé par la qualité et le caractère de certains terroirs de Chardonnay et de Pinot Noir. Il imagine dès lors un vin dosé en extra brut qui consacrera les 150 ans de Canard-Duchêne. Il choisit un tirage unique de magnums pour le millésime 2010. Ainsi est née V, agrégat de l'histoire de la Maison et du savoir-faire de Laurent Fédou.

UN MILLÉSIME EXTRA BRUT DÉLICAT ET PUISSANT

Nez: grillé, puis à l'aération des notes de pâtisserie, citron cuit, fleurs blanches.

Œil: or paille, brillant avec un cordon de bulles fines et régulières.

Palais: attaque fraîche et printanière.

La finale est longue, persistante et savoureuse.

ACCORDS METS-VINS

Un plateau de fruits de mer.

Un homard en nage de légumes.

60 % Pinot Noir

30 % Chardonnay

10 % Pinot Meunier

Grands Crus tels qu'Ambonnay, Aÿ et Chouilly

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

Vieillesse en cave : 12 ans

Le mot de Laurent Fédou, Chef de Caves de la Maison

« La vendange commence dès le 13 septembre pour les crus les plus hâtifs, sous un temps sec et ensoleillé. Les terroirs d'Ambonnay, Aÿ et Rilly expriment leur délicatesse et puissance, épaulés par des Pinots subtils de la Côte des Bar. La finesse et fraîcheur des Chardonnays de Chouilly viennent tonifier les Pinots. »

Disponible uniquement en magnum (150 cl)