

FONDÉ EN 1868

CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE
FRANCE

*Dans la continuité de sa démarche environnementale globale, la Maison Canard-Duchêne vous invite à célébrer vos fêtes autrement avec son édition limitée Reforest'Action. Un projet visant à soutenir financièrement la restauration des forêts, en faveur du climat et de la biodiversité.
Scannez le QR code pour découvrir une animation en réalité augmentée.*



BRUT RÉSERVE
reforestACTION

VINIFICATION

Assemblages : 45% Pinot Noir
30% Chardonnay
25% Pinot Meunier

Terroir : Crus issus de Verneuil, Vertus et Avize

Teneur en sucres (en g/l) : 7

Vins de réserve : 30%

Vieillessement en cave : 3 ans

Vinification en cuve inox thermorégulée.
Fermentation malolactique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : Une jolie robe or paille.

Nez : Des notes toastées et des arômes de fruits jaunes tels que l'abricot sec

Palais : Une belle fraîcheur apportée par des arômes de fruits frais et juteux comme la mirabelle.

ACCORDS METS-VINS

Risotto aux morilles, crème de parmesan
Caille rôtie et poêlée de champignons
Comté affiné de 24 mois

*Le mot de Laurent Fédou,
Chef de Caves de la Maison
« C'est à travers un tel projet
qu'il est essentiel de donner du
sens à nos actions.
Un champagne plein de
fraîcheur et de fruits, plus que jamais
proche de notre terroir »*