

FONDÉ  EN 1868
CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE
FRANCE



V... comme Victor Canard, qui en 1868 a fondé la Maison de Champagne Canard-Duchêne. Cuvée de prestige, ce millésime non-dosé est un assemblage dominé par le caractère puissant et subtil du Pinot Noir.

UN MILLÉSIME BRUT NATURE DÉLICAT ET PUISSANT

La Maison Canard-Duchêne ne crée de millésime qu'à partir des meilleures vendanges. 2012 a été une année bercée par des pluies abondantes et un fort ensoleillement donnant lieu à une vendange très qualitative. Les 10 années de vieillissement en cave viennent parfaire la maturité et la complexité de ce champagne d'exception.

TERROIR

19 Crus dont une majorité de Grands Crus et Premiers Crus tels que Aÿ, Bouzy, Chigny, Ludes, Taissy et Mailly.

40% de Grands Crus

20% de Premiers Crus

Le terroir de la Montagne de Reims est majoritairement crayeux et calcaire apportant au Champagne toute sa minéralité, son corps et sa finesse.

Le terroir de la Vallée de la Marne est bien plus riche (plus marneux, argileux); venant équilibrer le Champagne en y apportant sa richesse.

ASSEMBLAGE

70% Pinot Noir

30% Pinot Meunier

VINIFICATION

Dosage : Brut Nature – Teneur en sucres (en g/l) : 0

Vieillessement en cave : 10 ans

Cuve inox thermo régulée et fermentation malo-lactique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ceil: Une couleur or pâle, limpide, qui sublime une bulle délicate.

Nez: Au premier nez, quelques notes briochées, légèrement grillées ainsi que des arômes de fruits jaunes mûrs tels que la mirabelle. A l'aération, d'élégants arômes de framboise se déploient. A l'évolution, se révèlent quelques légères notes de bois de cèdre.

Palais: Une belle structure et beaucoup de fraîcheur; de la minéralité et de la salinité en bouche. De légères notes de zeste de pamplemousse s'expriment délicatement sur une finale longue et persistante.

ACCORDS METS-VINS

Un carpaccio de Saint-Jacques et d'agrumes

Un filet de rouget accompagné d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron

Un plateau de fruits de mer

Potentiel de garde : 10 ans

« Tout en équilibre, V 2012 est une cuvée d'exception. Un Champagne complexe d'une année exceptionnelle qui révèle un millésime avec un fort potentiel aromatique. »

Laurent Fédou,
Chef de Caves de la Maison