

À l'occasion de son centenaire en 1968, la Maison a créé des Champagnes dédiés à la gastronomie dans un flacon exclusif aux vertus œnologiques. Ces assemblages sont composés d'une part importante de Premiers et Grands Crus, d'une proportion élevée de vins de réserve et bénéficient d'un vieillissement prolongé en caves. Pour le Blanc de Blancs, la Maison Canard-Duchêne sélectionne des Chardonnays de la Côte des Blancs, mais également du Vitryat pour leur légèreté printanière.

Blanc de Blancs Iconic

ASSEMBLAGE



Chardonnay
100%

Terroirs : Nogent-l'Abbesse, Avize, Vertus, Le Mesnil-Sur-Oger et Montgueux.

Vins de réserve : 30%

Vieillessement en caves : minimum 3 ans

Dans des conditions optimales, constantes et naturelles de Notre Domaine de Ludes : une obscurité de 100%, une hygrométrie égale à 90% et une température de 11°C.

Dosage : < 7g/L

NOTES DE DEGUSTATION



À l'œil, la teinte or pâle irradie les fines bulles en effervescence.



Au nez, les notes de crème pâtissière se sont substituées aux premiers arômes purs de fruits blancs comme le litchi ou la poire.



En bouche, l'éclat des fruits blancs se découvre, et se sublime grâce à des saveurs rondes et gourmandes.

Les Champagnes Canard-Duchêne sont à leur apogée dès leur sortie de caves. Vous pouvez cependant les conserver selon vos goûts entre 2 et 3 ans à l'abri de la lumière et à une température constante comprise entre 10°C et 15°C.

ACCORDS METS ET VIN

Huître en gelée de son jus iodé au parfum de concombre, émincé de fenouil, zestes de yuzu vert.

Salade de suprême de volaille, emmental, cèleri-rave, pomme Granny-Smith, crème citronnée, huile d'olive verte, fleur de sel.

Soupe de cabillaud minestrone aux légumes verts, basilic, zestes de citron Jaune.



CYNTHIA FOSSIER, CHEFFE DE CAVES

« Toute la noblesse du Chardonnay se manifeste avec éclat dans ce Blanc de Blancs. L'alliance des crus, provenant à la fois de la Côte des Blancs et du Vitryat, fait de ce vin un Champagne d'exception. »

DISTINCTIONS

92/100 Bettane+Desseauve
95/100 International Wine Challenge
93/100 Decanter