LUDES FRANCE

CANARD-DUCHÊNE

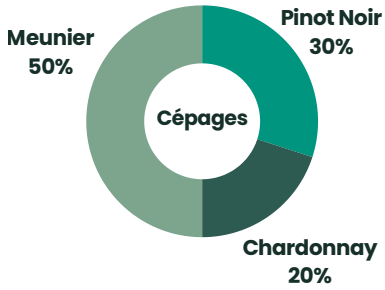
CHAMPAGNE

Le Champagne Brut de la Maison est élaboré dans un style harmonieux et équilibré, privilégiant la fraîcheur et la pureté originelle du fruit. Un assemblage précis des crus de l'année couplés à une sélection de vins de réserve permet à notre Chef de Caves de révéler le meilleur de notre terroir, valorisant l'intensité du Pinot Noir.



Essentiel - Brut

ASSEMBLAGE



Terroirs : Une centaine de crus tels que Nogent-l'Abbesse, Saint-Thierry, ou encore des crus de la Vallée de la Marne.

Vins de réserve : > 20%

Vieillissement en caves : 2 à 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, on admire une teinte jaune paille surmontée d'une fine mousse.

Au nez, on retrouve des arômes intenses de fruits frais caractéristiques de nos Pinots, accompagnés par des touches florales subtiles.

En bouche, la légèreté et la gourmandise s'équilibrent. Le fruit frais s'exprime pleinement sur des notes de pomme et de prune.
Des arômes de feuillages printaniers qui rappellent une balade chez le fleuriste sont relevés par une pointe toastée.

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

Brochette de truite saumonée marinée au miso blanc.
Falafels de lentillon rosé de champagne et épices douces.
Gaspacho de légumes printaniers et fromage frais aux herbes.

DISTINCTIONS

Médaillé d'or Sakura Japan Wine Awards
Médaillé d'or Sommeliers Choice Awards
Médaillé d'or Mundus Vini

CYNTHIA FOSSIER, CHEFFE DE CAVES

« Le Champagne Brut peut accompagner toutes les occasions. Sa personnalité tout en fraîcheur permet au fruit d'exprimer son plein potentiel. »

Le 23/04/2026
Disponible en demi-bouteille (37,5cl), bouteille (75cl), magnum (150cl) et jéroboam (300cl).

www.canard-duchene.fr
Nos vins s'apprécient avec modération