

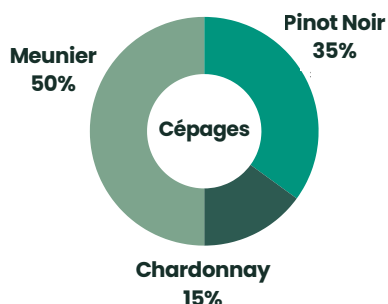
CANARD-DUCHÊNE

CHAMPAGNE

Le Champagne Demi-Sec de la Maison se distingue par sa gourmandise soulignée par un dosage généreux équilibré par l'éclat du fruit. Un vin dont la douceur s'accorde parfaitement aux mets sucrés-salés ou aux desserts fruités.

Essentiel - Demi-Sec

ASSEMBLAGE



Terroirs : Une centaine de crus, notamment issus de la vallée de la Marne et de l'Aube.

Vins de réserve : > 10%

Vieillessement 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 : 36g/L

NOTES DE DEGUSTATION



À l'œil, on admire une teinte jaune paille aux reflets dorés soutenus



Au nez, on découvre la gourmandise et la générosité des fruits jaunes presque compotés, promesse d'une belle rondeur.



En bouche, les saveurs se dévoilent dans une symétrie parfaite. L'intensité du fruit, notamment de la pêche, se combine à des notes d'épices chaudes pour une sensation douce et moelleuse.

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

Curry d'échine de porc, lait de coco et mangue.

Tarte tatin de fenouil, orange et amande.

Cheesecake onctueux aux zestes de citron et basilic, coulis de fruits rouges.



CYNTHIA FOSSIER, CHEFFE DE CAVES

« L'essence de notre Champagne Demi-Sec, c'est l'équilibre singulier entre la douceur sucrée et la fraîcheur du fruit. Cette association précise invite à la gourmandise. »

