LUDES FRANCE

CANARD-DUCHÊNE

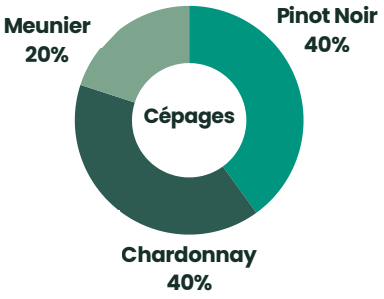
CHAMPAGNE

Hommage à la co-fondatrice de la Maison, le Champagne Léonie est élaboré dans un style frais et gourmand privilégiant la finesse et l'élégance du Pinot Noir. Ce vin a la particularité de combiner des vins de l'année à une réserve perpétuelle composée des précédents assemblages, conférant à la fois un style immuable et une profondeur aromatique.

Brut Léonie Iconic



ASSEMBLAGE



Terroirs : Verzenay, Verzy, Nogent-l'Abesse, Fontette, Bar-sur-Aube, Damery, Bassuet

Base vendange : 2022
L'année 2022, particulièrement ensoleillée et sèche, a offert une récolte généreuse, portée par des raisins parfaitement sains et d'une grande qualité. La saison viticole, rapide mais sereine, a donné naissance à un millésime solaire.

Vins de Réserve : 30% d'une réserve perpétuelle initiée en 2012 dont le vin le plus ancien remonte à 2009.

Vieillissement 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, on admire une jolie robe d'un or pâle rayonnant.

Au nez, les fruits jaunes bien murs et juteux comme la pêche nous transportent dans un verger sous un soleil d'été.

En bouche, on apprécie les arômes de fruits exotiques tels que l'ananas confit. On devine des notes de fleurs séchées et des saveurs toastées sublimées par de douces épices. La dégustation généreuse est tout en fraîcheur.

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

Bar en croute de pain d'épices, flan salé au potiron, réduction de jus de carotte.
Suprême de volaille à la truffe estivale, pommes grenailles et champignons sautés.
Raviole d'escargots et beurre d'ail, bouillon crémé.

DISTINCTIONS

91 pts La Sélection Bettane+Desseauve 2026
15,5-16/20 Jacques Dupont - Le Point 2025
90 pts Guide Gault & Millau 2025

CYNTHIA FOSSIER, CHEFFE DE CAVES

« Le Champagne Canard Duchêne Brut Léonie Iconic reflète le style de la Maison Canard-Duchêne par excellence : la fraîcheur, l'intensité et l'élégance du fruit s'équilibrent parfaitement pour exprimer notre vision gastronomique du terroir champenois. »

Le 13/10/2026
Disponible en demi-bouteille (37,5cl), bouteille (75cl), magnum (150cl), jéroboam (300cl) et mathusalem (600cl).

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