

CANARD-DUCHÊNE

CHAMPAGNE

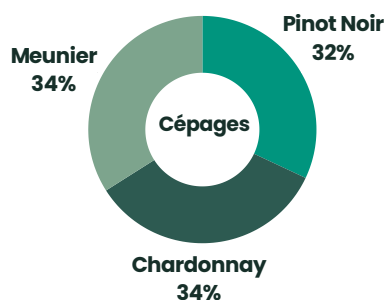
Notre Chef de Caves choisit de créer un millésime lorsqu'il considère l'année comme remarquable, notamment pour le Pinot Noir, cépage emblématique de la Maison.

Les Crus sélectionnés subliment alors la fraîcheur et le fruité, caractéristiques du style.

Un vieillissement prolongé en caves fait naître une belle harmonie entre complexité aromatique et éclat du fruit.

Millésime 2015

ASSEMBLAGE



Terroirs : Cramant, Aÿ et Vertus

Millésime : 2015

Ce millésime est le fruit d'une année contrastée, marquée par une certaine douceur et un été chaud et sec se terminant sous le signe de la fraîcheur, permettant aux raisins et particulièrement aux Pinots Noirs d'atteindre une parfaite maturité et une belle concentration. Les terroirs prestigieux ont été sélectionnés pour leur délicatesse.

Vieillessement en caves : 8 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, une élégante robe or pâle s'étend délicatement.



Au nez, des notes d'agrumes se révèlent, orchestrées autour du citron. On décèle également des arômes expressifs de fruits frais tels que l'abricot.



En bouche, d'agréables arômes de bergamote émergent après les premières saveurs citronnées, laissant place à une fraîcheur nouvelle offrant au vin une belle tonicité.

Les Millésimes Canard-Duchêne sont à leur apogée dès leur sortie de caves. Vous pouvez cependant les conserver selon vos goûts environ 8 ans à l'abri de la lumière et à une température constante comprise entre 10°C et 15°C.

ACCORDS METS ET VIN

Ceviche de cabillaud au yuzu et guacamole de mangues.
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques et vinaigrette à la bergamote.
Pavlova croquante, fruits exotiques et chantilly au gingembre.



CYNTHIA FOSSIER, CHEFFE DE CAVES

« Le Millésime 2015 est l'interprétation d'une grande année en Champagne selon la Maison, c'est-à-dire l'alliance entre une subtile générosité et la fraîcheur, signature du style. »