

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

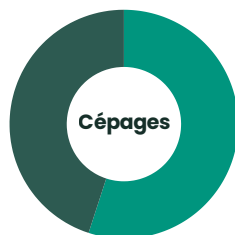
Les Crus sélectionnés subliment alors la fraîcheur et le fruité, caractéristiques du style.

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

Millésime 2018

ASSEMBLAGE

Pinot Noir
55%



Chardonnay
45%

Terroirs : 60% de Grands Crus, tels que Mailly, Ambonnay, Avize et 15% de Premiers Crus tels que Vertus

Millésime : 2018

Ce Millésime est le fruit de conditions climatiques exceptionnelles et de raisins d'une grande qualité.

Après un automne et un hiver très pluvieux, l'été sec et ensoleillé a offert des conditions idéales, donnant un vin frais, fruité, élégant et délicat.

Vieillissement en caves : 6 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 : 5 g/L

NOTES DE DEGUSTATION



La robe est dorée, lumineuse, avec de jolis reflets cuivrés.



On découvre des arômes de fruits du verger, tels que l'abricot, la pêche et la mirabelle, sublimés par des touches de miel et une légère douceur sucrée.



L'attaque est fraîche et fruitée, suivie d'une belle rondeur. La finale, fine et légèrement mentholée, offre une agréable longueur en bouche.

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

« Ce Millésime hors norme s'exprime tout en gourmandise : l'équilibre parfait entre l'onctuosité d'une marmelade et la fraîcheur d'un fruit juteux à souhait. Véritable Madeleine de Proust, ce Champagne invite à un exceptionnel voyage sensoriel. »

DISTINCTIONS

92/100 Decanter

92/100 London Wine Competition

94/100 Bettane + Desseauve