

CANARD-DUCHÊNE

CHAMPAGNE

Inspirée par la nature qui l'entoure, Canard-Duchêne est la première Grande Maison à élaborer un Champagne Bio dès 2009. La cuvée P181 doit son nom à la parcelle [cadastrée ZE 181] dont elle est en partie issue. Ce vignoble Maison de 9 hectares située à Verneuil est cultivée avec un soin particulier et certifiée en agriculture biologique. Composée des trois cépages dont les Chardonnays vinifiés en fûts, ce Champagne réunit à la fois fraîcheur, complexité et structure. Son dosage Extra-Brut permet de révéler la pureté du fruit et son plein potentiel aromatique.

P181 - Bio

ASSEMBLAGE

Terroirs : Pouillon, Verneuil, Moussy, Basssuet, Vandière, Merfy

Base vendanges : 2023

2023 aura été une année exigeante, façonnée par des conditions météorologiques capricieuses. Les raisins, généreux en quantité avec des grappes d'un poids record, ont demandé un travail de sélection rigoureux pour assurer une qualité optimale.

Vins de réserve : 25%

Vinification : Les Chardonnays sont vinifiés en fûts de chênes locaux.

Vieillessement en caves : 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 : 4 g/L

NOTES DE DEGUSTATION



À l'œil, on observe une teinte or pâle brillante.



Au nez, des arômes de fruits jaunes et blancs tels que le litchi dominant avant de laisser place à une note très légèrement fumée et à une touche d'amande verte.



En bouche, sa vivacité séduit avec une jolie fraîcheur tonique et une impression de panier de fruits, sur la pomme et la poire. La finale se resserre, laissant apparaître de délicats amers.

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

Carré d'agneau, écrasé de pomme de terre, poivronnade et chorizo.
Asperges blanches panées, sauce au yaourt et cumin.
Velouté de maïs et chips de jambon serrano.



CYNTHIA FOSSIER, CHEFFE DE CAVES

« Le Champagne P181 bio est un vin unique, un véritable hymne à la nature. Il est né de la collaboration avec plusieurs de nos vignerons partenaires qui souhaitent, comme nous, dès le début des années 2000, participer au changement et s'engager durablement. »

DISTINCTIONS

92/100 Wine Enthusiast
Médaille d'or Mundus Vini
91/100 Bettane + Desseauve