

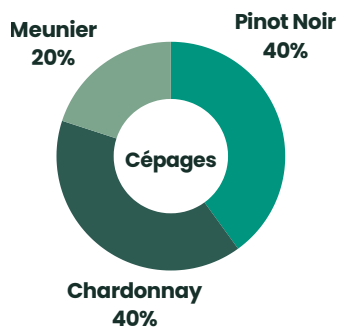
CANARD-DUCHÊNE

CHAMPAGNE

Le duo d'artistes Pangea a dessiné un habillage et un étui aux couleurs éclatantes incarnant les messages forts d'une collaboration inspirée par le terroir et le style de la Maison : l'arbre de vie et ses racines rappelant le lien entre l'Homme et la Nature, et l'équilibre qui les unit. Le Champagne Brut Réserve illustre cette harmonie, valorisant le Pinot Noir, cépage emblématique de la Maison à travers une dégustation tout en fraîcheur.

Brut Réserve Pangea Edition limitée

ASSEMBLAGE



Terroirs : Différents Crus tels que Nogent, Fontette et Bar-sur-Aube.

Vins de réserve : 30%

Vieillessement en caves : 2 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 découvre une robe d'un jaune soutenu entourée d'une fine mousse.



Le nez, délicat et expressif, s'ouvre pleinement sur des arômes de fruits frais.



Le champagne Brut Réserve s'exprime avec harmonie dans un développement aromatique autour de l'agrumes, de la vivacité à la douceur de l'orange. En bouche, une belle tension avec une finale tout en fraîcheur d'un vin qui accompagnera parfaitement un apéritif.

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

Risotto crémeux aux morilles, parmesan et asperges rôties.
Poulpe grillé, tomates cerise, olives Kalamata et piment doux.
Tarte fine aux légumes du soleil, ricotta et thym.



CYNTHIA FOSSIER, CHEFFE DE CAVES

« Cette Edition Limitée est une véritable ode à la fraîcheur à travers une palette aromatique tout en nuance. Avec sa délicate effervescence, ce champagne offre une interprétation équilibrée et délicate du fruit, la promesse d'une dégustation singulière. »