

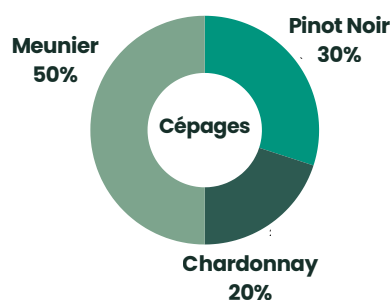
CANARD-DUCHÊNE

CHAMPAGNE

Ancrée depuis sa fondation au cœur de la Montagne de Reims, la Maison Canard-Duchêne a développé un lien unique à son terroir d'où elle puise son inspiration. En 2021, c'est tout naturellement qu'elle a initié un partenariat avec Reforest'Action en faveur de la biodiversité. L'édition limitée 2024 est une ode à la nature, privilégiant notamment le Pinot Noir et les terroirs aux abords de forêts telles qu'Épernay ou Mailly. Son vieillissement prolongé en caves magnifie le style frais et fruité des Champagnes Canard-Duchêne.

Reforest'Action - Edition limitée 2024

ASSEMBLAGE



Terroirs : Différents Crus de l'Aisne et de la Montagne de Reims tels que Mailly, Épernay.

Vins de réserve : 20%

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 : <7 g/L

NOTES DE DEGUSTATION



À l'œil, on découvre une robe d'un jaune soutenu entourée d'une fine mousse.



Au nez, de subtiles notes de fruits confits se dévoilent avec beaucoup de gourmandise.



En bouche, la plénitude aromatique du fruit s'exprime de façon équilibrée et tout en fraîcheur, offrant un champagne élégant à la dégustation.

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

« C'est à travers un tel projet qu'il est essentiel de donner du sens à nos actions. Un Champagne plein de fraîcheur et de fruit, plus que jamais proche de notre terroir. »

