

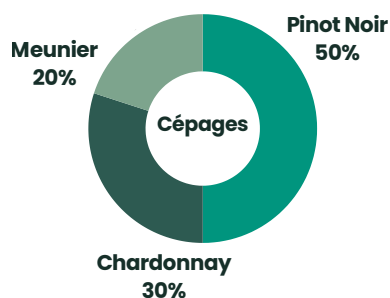
CANARD-DUCHÊNE

CHAMPAGNE

Le Champagne Brut Réserve est élaboré dans un style harmonieux et équilibré, privilégiant la fraîcheur et la pureté originelle du fruit. Un assemblage précis des crus de l'année couplés à une proportion plus élevée de vins de réserve permet de révéler la complexité de notre terroir, valorisant l'intensité du Pinot Noir.

Essentiel - Brut Réserve

ASSEMBLAGE



Terroirs : Différents crus tels que Nogent-l'Abbesse ainsi que d'autres crus de l'Aisne ou de la Vallée de la Marne.

Vins de réserve : > 35%

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 : < 7g/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

« La part importante de vins de réserve apporte structure et complexité au style frais et fruité de la Maison »