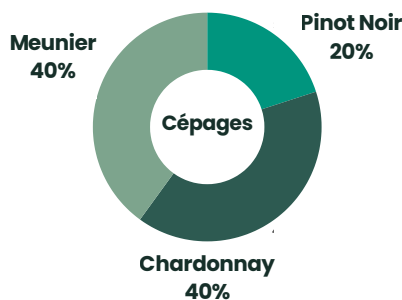


Le Champagne Rosé de la gamme “Essentiel” est un rosé d'assemblage élaboré à partir d'une sélection précise de crus de l'année, de vins de réserve et d'un pourcentage subtil de pinots noirs vinifiés en rouge. L'assemblage fait la part belle au Chardonnay pour un bel équilibre entre fraîcheur et fruité.

Essentiel - Rosé

ASSEMBLAGE



Terroirs : Une centaine de crus dont Nogent-l'Abbesse, Sézanne, Epernay...

Vins de réserve : > 20%

Vins rouges : 10% de Pinots Noirs des Riceys.

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 observe une teinte légèrement rosée, un cordon nacré et une fine mousse.



Au nez, ses délicates notes de bonbons acidulés se marient harmonieusement aux notes de fruits rouges comme la fraise et la framboise.



En bouche, les notes de grenadine et de fruits rouges dominent et réveillent des émotions gourmandes de notre enfance qui s'équilibrent avec légèreté.

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

Brochette de volaille marinée à l'huile d'olive et Zaatar.

Tempura de Gambas Tigre et mayonnaise Sriracha.

Panacotta légère, coulis de fruits rouges et feuilles de menthe.



CYNTHIA FOSSIER, CHEFFE DE CAVES

« Le Champagne Rosé Essentiel est délicieusement régressif et révèle des notes de bonbons acidulés. L'assemblage de nos cépages vinifiés en blanc et en rouge donne naissance à un champagne harmonieux, reflet du savoir-faire de la Maison. »

DISTINCTIONS

91/100 Decanter

90/100 Wine Spectator

Médaillé Double Or Sakura Japan Wine Awards