

CANARD-DUCHÊNE

CHAMPAGNE

À l'occasion de son centenaire en 1968, la Maison a créé des Champagnes dédiés à la gastronomie dans un flacon exclusif aux vertus œnologiques. Ces assemblages sont composés d'une part importante de Premiers et Grands Crus, d'une proportion élevée de vins de réserve et bénéficient d'un vieillissement prolongé en caves. Le Rosé a la particularité d'être un rosé de saignée, avec un bel équilibre entre le fruité du Pinot Noir et la finesse du Chardonnay.

Rosé Iconic

ASSEMBLAGE

Terroirs : Les Riceys, Avize, Aÿ et Vertus.

Vins de réserve : 30%

Vinification : Rosé de saignée

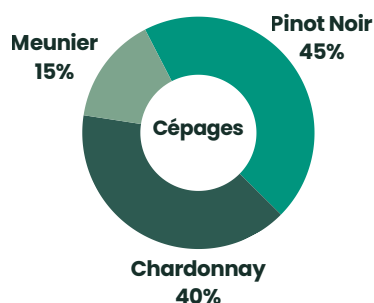
La couleur caractéristique de la cuvée Rosé Iconic est obtenue grâce à une vinification particulière et exigeante des Pinots Noirs provenant des Riceys : la saignée.

Cette technique consistant à laisser les jus se teinter au contact de la peau des raisins pour une durée très précise permet de conserver le juteux, le fruité, le croquant et l'élégance des fruits rouges.

Vieillissement en caves : minimum 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, une teinte joliment cuivrée révèle une fine mousse.



Au nez, des notes subtiles et délicates de fruits rouges gourmands tels que la groseille et le cassis soulignent la complexité de l'assemblage.



En bouche, la fraîcheur est supportée par des notes acidulées ainsi que des arômes de cerise et de griotte.

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

Thon saisi à la plancha, brunoise de tomates Cœur de Bœuf, poireaux confits, vinaigre balsamique.

Pigeonneau rôti, jus aux cerises et cassis, purée de patate douce aux épices Tandoori.

Carpaccio de fraises, royale de mandarine, menthe reglissée, basilic Thai.



CYNTHIA FOSSIER, CHEFFE DE CAVES

« Le choix de la méthode dite de saignée pour ce rosé permet d'élaborer une cuvée marquée par la structure et le fruit, équilibrée par une fraîcheur omniprésente. »

DISTINCTIONS



Médaille d'or Elle à Table
92/100 Rose Trophy Falstaff
93/100 Decanter