

CANARD-DUCHÊNE

CHAMPAGNE

Le Champagne V, ainsi nommé en hommage à Victor Canard, co-fondateur de la Maison, est un concentré du savoir-faire Canard-Duchêne, faisant la part belle au Pinot Noir et aux crus emblématiques de la Montagne de Reims. La collection V met en lumière l'expression unique des plus beaux millésimes de la Maison.

V 2010 est porté par l'audace : le choix de millésimer la récolte 2010, en privilégiant des terroirs qui ont su exprimer délicatesse et puissance. Cette alliance unique est magnifiée par un vieillissement prolongé et un dosage Extra Brut préservant la pureté du fruit et l'essence de terroirs sélectionnés. L'exigence de la vendange 2010 a donné lieu à un tirage unique de 7000 flacons en format magnums, tous numérotés.

V - 2010

ASSEMBLAGE

Terroirs : Grands Crus dont Ambonnay, Aÿ et Chouilly.

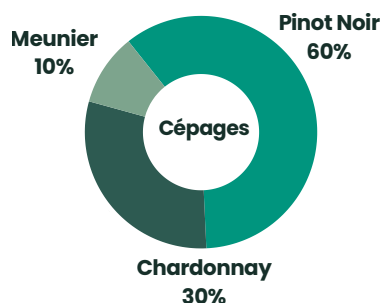
Millésime : 2010

L'année 2010 a connu des conditions météorologiques difficiles. Cependant, grâce à un tri très strict, les dégustations des vins clairs ont confirmé des vins de très belle qualité.

Vieillessement en caves : 12 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 : < 4g/L



Opter pour un magnum V 2010 vous offre une micro-oxygénation plus lente, permettant à l'oxygène d'entrer en contact avec davantage de vin. Ainsi, chaque gorgée révèle toute la finesse et l'équilibre de ce Champagne.

NOTES DE DEGUSTATION



À l'œil, l'or paille de la robe embrasse le cordon de bulles fines.



Au nez, les saveurs toastées laissent leur place à l'aération à de douces et gourmandes notes de fleurs blanches et de pâtisseries.



En bouche, le plein potentiel printanier de la cuvée exhorte une fraîcheur remarquable pour une note finale qui se révèle dans sa longueur, offrant saveur et persistance.

Les Millésimes Canard-Duchêne sont à leur apogée dès leur sortie de caves. Vous pouvez cependant les conserver selon vos goûts 12 ans à l'abri de la lumière et à une température constante comprise entre 10°C et 15°C.

ACCORDS METS ET VIN

Langoustines royales au citron grillé et pétales de violettes.

Bar en croûte de sésame, beurre blanc au combava et poêlée d'asperges vertes.

Paleron de bœuf, crème de cèpes et thé fumé.



CYNTHIA FOSSIER, CHEFFE DE CAVES

« La quintessence des terroirs d'Ambonnay, d'Aÿ et de Rilly-la-Montagne s'exprime avec délicatesse et puissance, tandis que la finesse et la fraîcheur des Chardonnays de Chouilly viennent apporter une tonalité vivifiante à cette cuvée d'exception. »

DISTINCTIONS 
96/100 IWC