

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 2012 est porté par une vendange exceptionnelle, interprétée par Laurent Fédou, Chef de Caves de la Maison depuis plus de 20 ans. L'alliance singulière du Pinot Noir et du Pinot Meunier est magnifiée par le dosage Brut Nature préservant l'excellence du fruit.

V - 2012

ASSEMBLAGE

Terroirs : Grands Crus et Premiers Crus dont Aÿ, Bouzy, Chigny-les-Roses, Mailly et Ludes.

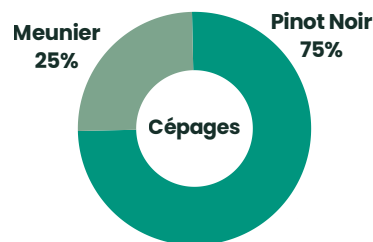
Millésime : 2012

L'année 2012 se singularise par des raisins en excellent état et un taux d'acidité idéal. Les premières dégustations de vins clairs ont confirmé la perspective d'un grand millésime.

Vieillesse en caves : 10 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 : 0 g/L



NOTES DE DEGUSTATION



À l'œil, une teinte or pâle envoutante s'offre au regard.



Au nez, les premières notes offertes rappellent des saveurs briochées et toastées, encourageant l'apparition de fruits mûrs semblables à la mirabelle. À la dernière aération, se révèlent d'élégants arômes de framboise.



En bouche, l'équilibre se construit autour des notes de bois de cèdres et de minéralité elles-mêmes rehaussées par un soupçon de salinité sublimant la structure de ce Champagne. L'intense fraîcheur alloue une finale longue et légère accompagnée d'une note de zeste de pamplemousse.

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

ACCORDS METS ET VIN

Millefeuille de crabe royal et de pamplemousse accompagné d'une vinaigrette à la framboise et de brioche grillée.

Maki de tartare de thon rouge, concombre, laitue Boston et Tobiko.

Fromages : Brillat-Savarin, Brie de Melun, Brebis du Lochois, Mont Vully ou Persillé de Tignes.



DISTINCTIONS

Médaille Master Drinks Business
94/100 La Sélection Bettane+Desseuve
94/100 Decanter

CYNTHIA FOSSIER, CHEFFE DE CAVES

« Vin d'exception, témoin de l'excellence des terroirs, ce Champagne dévoile un potentiel aromatique exceptionnel. Une expérience gustative d'une rare intensité, scellant la grandeur de ce millésime. »