



# Champagne Canard-Duchêne

## BRUT

Champagne - Blanc

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	BRUT
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (20%) / Meunier (40%) / Pinot noir (40%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	150 cl

Issu d'un assemblage de 60 crus différents. Le style Canard-Duchêne par excellence : la fraîcheur et l'intensité allient noblesse et nature.



### ELABORATION

Culture conventionnelle.  
Vendanges manuelles.  
Fermentation en cuve inox.  
Elevage en cuve inox.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, bulles fines.  
**NEZ :** Arômes de fruits frais.  
**BOUCHE :** Fruitée.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 10°



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive

Powered by **Plugwine**

