

Canard-Duchêne

CHARLES VII - BLANC DE NOIR

Dégustation

Nez : Intense et complexe. Arômes de fruits d'été (mirabelle, pêche) ou de fruits confits. Notes épicées
Œil : Teinte jaune dorée, mousse fine
Palais : Maturité et extrême puissance
Accords mets/vin : Puissant, chaleureux et intense, ce champagne s'associe naturellement à un foie gras poêlé. Il s'enflamme sur quelques lamelles de truffe fraîches parsemées de fleur de sel, juste posées sur un pain crouquant.

Dosage

Le dosage de la Grande Cuvée de Beauté se situe autour de 11g/litre.

Vieillessement

Trois ans en cave



Elaboration

La Grande Cuvée de Beauté est le résultat d'un assemblage exclusif en Pinots : Pinot Noir pour 70 % et Pinot Meunier pour 30 %. Les vins de réserve sont utilisés à hauteur de 20%