

Canard-Duchêne Charles VII Blanc de Blancs



| | |
|------------------|-----------------|
| ÅRGÅNG | NV |
| DRUVOR | 100% Chardonnay |
| LAND | Frankrike |
| REGION | Champagne |
| ALKOHOL | 12 % |
| CERTIFIERING | Vegan |
| VOLYM | 750 ml |
| FLASKA / KARTONG | 6 st |
| ARTIKELNUMMER | 700751039 |
| PRIS | 549 kr ex. |

KARAKTÄR

I doften finns aromer av vita frukter som päron, äpple och litchi som kompletteras av en krämig vaniljton, nötter och brioche. Smaken är elegant torr och välbalanserad med frisk fruktig syra och en krämig mousse i en mineralisk eftersmak.

OM PRODUCENTEN

Canard-Duchêne grundades 1868 när kärleksparet Victor Canard, en känd tunnbindare, och vinmakerskan Léonie Duchêne började producera sin egen champagne som fick bära deras efternamn. På kort tid blev deras champagne omtalade för sin höga kvalitet och idag är man ett stort champagnehus med en årlig produktion på 3,5 miljoner flaskor. Canard-Duchênes popularitet har hållit i sig genom åren och idag är man det andra mest sålde champagnemärket i Frankrike.

OM VINET

Druvorna till Charles VII Blanc de Blancs kommer från Canard-Duchênes odlingar i Grand Cru-lägen i byarna Avize och Cramant. I cuvéen använder man 30% reserve viner från äldre årgångar som får mogna på sin jästfällning i minst 4 år innan degorgering och dosagen är på 6 gram per liter.

Decanter
92 P

WINEENTHUSIAST
92 P

