



Canard Duchêne "Cuvée P181", Non Mill, A.O.P Champagne Extra-Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Extra-Brut**

Cépages : **Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier**

Degré d'alcool : **12% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

BIO

La Dégustation

Température de service

8°

Robe

Une jolie teinte or pâle à l'œil.

Nez

Au nez, des arômes de fruits tels que la nectarine et la mandarine, des notes de citron confit.

Bouche

Une belle tonicité et une élégance remarquable. Au palais, un bel équilibre caractérisé par une fraîcheur et des notes de fruits jaunes et de mirabelles.

Accords mets-vins

Apéritif, Poisson, Crustacés

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Champagne

Le saviez-vous ? A l'origine du tennis de table, les premières balles étaient des bouchons de Champagne.