

Canard Duchene Réserve 0.75l

» Vína



Kód produktu

CHA10210

Réserve si zachovává svěžest a harmonii cuvée a zároveň dodává nádech komplexnosti. Vyšší podíl rezervních vín dodává jeho ovocnému charakteru strukturu a bohatost. Dokonalé šampaňské pro sdílení smysluplných okamžiků v dobré společnosti.

Vzhled:

Tmavě žlutý odstín obklopený jemnými bublinkami.

Vůně:

Jemné tóny kandovaného ovoce se rozvíjejí s lahodnou štedrostí.

Chuť:

Plný aromatický projev ovoce se projevuje vyvážeností a svěžestí a nabízí elegantní šampaňské.

Asembláž : 50% Pinot Noir | 30% Chardonnay | 20% Pinot Meunier

Podíl rezervního vína >35% „Významný podíl rezervních vín dodává svěžímu a ovocnému stylu vinařství strukturu a komplexnost,“ říká Cynthia Fossier, sklepmistryně.

Dávkování

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Canard Duchene Réserve 0.75l

» Vína

Popis

Na počátku byl příběh Canard-Duchene láskou. V roce 1868 ji v srdci Montagne de Reims založili Victor Canard, výrobce sudů, a Léonie Duchene, pěstitelka hroznů. V dnešní době se rozrostla v prestižní šampaňský dům s vinicemi na nejlepších pozemcích v Montagne de Reims a Côte des Blancs. Výrobce špičkových šumivých vín s historií od roku 1868. Je stále v privátních rukou, od roku 2003 majitelů Josepha Perriera, Marie Stuart a Alaina Thienota. Na konci 19. století se dům Champagne Canard-Duchene dostal do úzkého kruhu dodavatelů na carský dvůr a od té doby je ruský carský znak - dvouhlavý orel částí jeho loga. Je jedním z nejpopulárnějších Champagne ve Francii, kde je každých 15 vteřin otevřena láhev této značky! Champagne Canard-Duchene je rodinná, ale zároveň noblesní značka, jejíž mantrou byla vždy oslava jedinečných okamžiků v životě. Enolog vinařství Laurent Fédou získal titul Enolog roku v oblasti Champagne v roce 2017. Canard-Duchene je vinařstvím roku podle Asociace francouzských sommelierů v roce 2025. Dům obdělává přibližně 30 hektarů vlastní půdy a těží z dlouhodobých partnerství, která s 200 rodinami vinařů spolupracuje již více než 20 let, aby doplnil svůj výběr hroznů. To vede k přístupu k přibližně 100 různým cru odrudám, které zajišťují vyjádření bohatosti šampaňské půdy s preferencí pro oblast Montagne de Reims a konkrétněji pro Pinot Noir. Styl šampaňských Canard-Duchène – svěží, ovocný a vyvážený – je výsledkem precizního míchání s vysokým podílem rezervních vín. Dům jde ještě dál a od roku 2012 vytváří vzácné know-how: Réserve Perpétuelle, které se používá zejména v našem ikonickém cuvée: Léonie Iconic. Tento jedinečný proces, založený na technice Solera, přináší komplexnost a aromatickou bohatost. Každá z lahví poté těží z exkluzivního zrání v přirozených a optimálních podmínkách sklepů Domaine de Ludes, ručně vytesaných do křídý v 19. století. Konečně, nízké a kontrolované dávkování, obvykle pod 7 g/l, zdokonaluje tvorbu šampaňského.

Hlavní parametry

Značka	Canard Duchene
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Odrůda	Chardonnay
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	3 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Canard Duchene Champagne, 1 Rue Edmond Canard, 51500 Ludes, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.