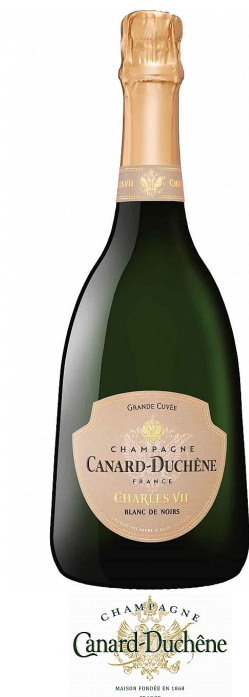


Canard Duchene Charles VII Blanc de Noirs 0.75l

» Vína



Kód produktu

CHA10200

Toto šampaňské Blanc de Noirs je odvážné a výrazné bublinkové víno s bohatým zlatavým odstínem a jemnou pěnovou perlivostí. V nose se rozlévají aromatické tóny červeného jablka, citronové kůry, černých dušených třešní a lesních plodů. Je vyrobeno ze 100% hroznů odrůdy Pinot Noir, z nichž většina byla sklizena v oblastech Premier a Grand Crus v Champagne, jako jsou Ay, Mailly a Cumiere.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

Canard Duchene Charles VII Blanc de Noirs 0.75l

» Vína

Popis

Na patře se projevuje chutí zralých malin, švestek, višňi a jemnou zemitostí lesní půdy, vyváženou krémovou pěnou a třpytivou kyselinkou. Polovina hroznů Rulandského modrého pochází z rezervních vín, což dodává zážitku určitou hloubku. Jedná se o všestranný a zajímavý výraz šampaňského, který leží na straně plnějšího těla, takže se skvěle hodí k bohatým a pikantním jídlům, jako je pečená kachna, grilované maso nebo houbové rizoto. Lze skladovat ve sklepech po dobu několik let. Před podáváním není třeba dekantovat. 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 orl částí jeho loga. Je jedním z nejpoblárnějších 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 odrůdám, 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 křídly 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
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Pinot noir
Přívlastek	Blanc de Noirs
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.