



Canard-Duchêne P. 181 Extra Brut Organic

ÅRGÅNG	NV
DRUVOR	39% Pinot Noir, 31% Chardonnay, 30% Pinot Meunier
LAND	Frankrike
REGION	Champagne
ALKOHOL	12 %
CERTIFIERING	Vegan
VOLYM	750 ml
FLASKA / KARTONG	6 st
ARTIKELNUMMER	700751131
PRIS	499 kr ex.

KARAKTÄR

Doften domineras av gula och vita stenfrukter med frisk citruston och ett delikat inslag av nötter och vanilj. Smaken är frisk med eleganta toner av sommarbär och citrusfruktig syra i en lång och balanserad 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

Cuvée P. 181 producerades första gången 2016 på druvor från 9 hektar ekologiskt certifierad vingårdar. Av de 9 hektaren skördas 7 hektar från "Parcelle 181" som ligger i byn Verneuil. Chardonnaydruvorna får jäsa på ekfat och efter "assemblage" får vinet mogna på sin jästfällning i 3 år. P. 181 är en Extra Brut och innehåller under 4 gram socker per liter.