

Canard Duchene „ P.181 Bio & Organic ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHA10205

Maison Canard-Duchêne, inspirovaný přírodou, byl v roce 2009 prvním velkým šampaňským domem, který vyrobil organické šampaňské. Cuvée P181 je pojmenováno podle parcely registrované jako ZE 181, ze které pochází část hroznů. Tato 9hektarová vinice, která se nachází ve Verneuil, je obdělávána s péčí a je certifikována jako organická.

Cuvée P181, směs tří odrůd šampaňské, včetně Chardonnay, vinifikovaných v dubových sudech, kombinuje svěžest, komplexnost a strukturu. Jeho dávkování Extra Brut umožňuje vyniknout čistotě ovoce a jeho plnému aromatickému potenciálu.

Asembláž 43 % Chardonnay | 33 % Pinot Meunier | 24 % Pinot Noir

Základní ročník 2020 jež se vyznačuje vysoce kvalitním ovocem, což vede k silným, bohatým a výrazným vínům.

Rezervní vína - 30 %

Dávkování 4 g/litr

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Canard Duchene „ P.181 Bio & Organic ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Šampaňské P181 Bio je jedinečné víno, opravdová óda na přírodu. Zrodilo se ze spolupráce s několika našimi partnerskými vinaři, kteří se stejně jako my chtěli podílet na změně a dlouhodobě se zavázat od začátku roku 2000. - Cynthia Fossier, sklepmistr Maison Canard-Duchêne, průkopník v ekologickém vinařství, uvedl na trh své první organické cuvée v roce 2009 pod vedením svého ikonického vinaře Laurenta Fédoua. Cuvée P181 ztělesňuje odborné znalosti a závazek Maisonu k udržitelnosti a pochází z parcely s certifikací Ecocert ve Verneuil. Jeho název evokuje katastrální číslo parcely ZE 181, což symbolizuje hluboké kořeny v zemi a spojení s přírodou. Závazek Canard-Duchêne k udržitelnosti se rozšiřuje i na zbytek vinic Maisonu a jeho dodavatele hroznů, s výběrem vysoce kvalitních hroznů, z nichž většina má certifikaci VDC (Udržitelné vinařství v Champagne). Cuvée P181 se vyznačuje čistým a přírodním aroma, které odráží bohatost terroiru Champagne a zároveň respektuje hodnoty udržitelného vinařství. Na počátku byl příběh Canard-Duchene láskou. V roce 1868 ji v srdci Montagne de Reims založili Victor Canard, výrobce sudů, a Léonie Duchene, péstitelka 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 nejpoblábnějších 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-Duchêne - 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	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	3 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrudové 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.