

CHAMPAGNE  
**Canard-Duchêne**  
MAISON FONDÉE EN 1868

**Cuvée Léonie Brut**



La Cuvée Léonie è uno champagne eccezionale, caratterizzato da maturità, complessità ed eleganza. Col suo aspetto di tenue color oro la Cuvée Léonie effonde note di frutti tropicali, fiori secchi e frutta candita. Al palato, si apre con la sua freschezza seguita da aromi più complessi. In questo Champagne è presente una proporzione piuttosto significativa di vini di riserva, rendendolo un eccellente vino da pasto e un sontuoso aperitivo.

**Uvaggio**

Pinot Noir: 50%

Pinot Meunier: 25%

Chardonnay: 25%

**Vini di riserva** da 25% a più del 40%

**Invecchiamento** 36 mesi

**Crus prestigiosi** Ludes, Chigny, Verzy, Vertus, Tauxières, Cumières...

**Vista** Oro tenue.

**Olfatto** Frutta esotica, burro fresco, fiori secchi e pan di zenzero.

**Assaggio** Ananas fresco, leggermente speziato, ampio e rotondo.