



Cuvée Léonie Rosé



La Cuvée Léonie Rosé esprime lo stile gourmet e femminile di Canard-Duchêne in uno champagne alla moda caratterizzato da eleganza, gusto ed equilibrio.

Uvaggio:

Pinot Noir: 50%

Pinot Meunier: 25%

Chardonnay: 25%

Reserve wines: 25%

Invecchiamento: 36 mesi

Crus prestigiosi: Ludes, Chigny, Ay, Damery, Verzy, Vertus, Tauxières, Cumières...

Vista: Colore delicatamente rosato, bellissime bollicine iridescenti, schiuma leggera .

Bouquet: Aroma intenso di frutti freschi dominato da lampone e fragola.

Assaggio: Note di bacche rosse, aromi speziati.

Intenso, fruttato, aromatico, Cuvée Léonie Rosé deve la sua eleganza, sensualità ed equilibrio alla sottile miscela di Pinot Noir della Montagne de Reims, vinificato in rosso, con Chardonnay e Pinots Meuniers. La Cuvée Léonie Rosé combina un delicato bouquet, aromi di freschi di bacche rosse appena colte, note floreali e sentori speziati.