

CVII



CHAMPAGNE
CHARLES VII
SMOOTH ROSÉ



THE SMOOTH CHAMPAGNE

La Gran Cuvées Charles VII esprime al meglio la ricchezza e la diversità dei migliori terroirs della regione della Champagne. Prodotto da una maggioranza di Gran Cru e di Premiers Cru, è lo Champagne di punta della Maison Canard-Duchêne, fondata nel 1868.

Dedicato ai locali più chic e di tendenza, la Cuvée Charles VII Smooth Rosé fa da cornice alle serate più belle. Uno champagne festaiolo, piacevole e seducente.

“Elaboré à partir d’une trentaine des meilleurs crus et bénéficiant d’une parfaite maturité en cave, Smooth Rosé Charles VII a la saveur et la rondeur suave d’un grand vin de Champagne.”

Laurent Fédou,
Chef de la Caves Canard-Duchêne



CHAMPAGNE CHARLES VII

SMOOTH ROSÉ



Produzione

Smooth Rosé Charles VII è il risultato di un assemblaggio ricco ed originale composto da Chardonnay (59 %), da Pinot Noir (21 %) e da Pinot Meunier (20 %). I vini di riserva vinificati in rosso vengono utilizzati al massimo al 10 %.

Invecchiamento

Tre anni in cantina

Degustazione

Naso : fragranze dolci e armoniose di frutti rossi e fragole.

Vista : tendente al rosa delicato, bolle fini e abbondanti.

Palato: all'inizio è diretto, molto fresco. Alla fine è delizioso, armonioso e fruttato.

Abbinamenti

Per aperitivo o per una serata, lo Smooth Rosé Charles VII è lo champagne degli eventi speciali.



CVII

www.canard-duchene.fr

1 rue E. Canard, 51500 Ludes, France. Tel : +33 (0)3 26 61 10 96 - Fax : +33 (0)3 26 61 13 9

