

Iconic Blanc de Blancs brut

[ajkonik blank d blanks bryt]

vinařství / winery CANARD-DUCHENE

[kanár-dyšen]

Francie, oblast / region Champagne/Francie

[šampaň]

Vinařství Champagne CANARD-DUCHENE je jedinečné svým původem, stylem a historií od roku 1868. Je situováno v Ludes, v těsné blízkosti Remešského národního parku. Jeho zakladatelům Victoru Canard a Léonie Duchene, známým osobnostem v Champagne té doby, bylo ruskou carskou rodinou uděleno, jako dodavateli, právo používat její erb jako emblém na svých láhvích. Od té doby se objevuje znak dvouhlavého orla s korunou na každé láhvi.

Champagne CANARD-DUCHENE je držitelem titulu Vinařství roku 2025 dle Asociace franc. sommelierů.

Champagne Canard-Duchêne is unique in its origin, style, and history dating back to 1868. It is located in Ludes, in close proximity to the Reims National Park. Its founders, Victor Canard and Léonie Duchêne—well-known figures in Champagne at the time—were granted by the Russian imperial family, as their supplier, the right to use its coat of arms as an emblem on their bottles. Since then, the symbol of the double-headed eagle with a crown has appeared on every bottle.

Champagne CANARD-DUCHENE has been named Winery of the Year 2025 by French Sommelier Association.

Apelace/appellation: AOC Champagne

Odrůda/variety: 100% Chardonnay, z Cru-vinic

Popis/description: **Výrazná, ale elegantní ovocná vůně s připomínkou hrušky a liči. Plná, hedvábná a delikátní chuť s krémovou dochutí.** / *Pronounced yet elegant fruity aroma reminiscent of pear and lychee. Full, silky, and delicate taste with a creamy finish.*

Podávat při/serving temperature: **6-8°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **aperitiv, jídla s houbami, chřestové rizoto, asijská kuchyně a mořské plody** / *aperitif, dishes with mushrooms, asparagus risotto, Asian cuisine, and seafood*

Klima/climate: chladné kontinentální klima s vlivem Atlantiku / *cool continental climate with Atlantic influence*

Půda/soil: křídová a vápenitá / *chalky and limestone*
Nadmořská výška/altitude: 150 - 250m

Vinifikace/vinification: primární kvašení v nerezových tancích, druhotné kvašení v lahvi (méthode traditionnelle) s následným zráním na kvasnicích / *primary fermentation in stainless steel tanks, secondary fermentation in the bottle (méthode traditionnelle) with aging on lees.*

