

Léonie Iconic Brut

[kyvé leoní bryt]

vinařství / winery CANARD-DUCHENE

[kanár-dyšen]

Francie, oblast / region Champagne

[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 dodavatel, 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 jsou intenzivní, komplexní vína s výrazně ovocným charakterem.

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.

Canard-Duchêne Champagnes are intense, complex wines with a distinctly fruity character.

Apelace/appellation: AOC Champagne

Odrůda/variety: 50% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 25% Pinot Meunier



Popis/description: Elegantní, vyvážená ovocná vůně s připomínkou trop. a sušeného ovoce s jemným kořením. Plná a delikátní hroznová chuť s jemným perlením. / *Elegant, well-balanced fruity aroma with hints of tropical and dried fruit complemented by subtle spice. Full and delicate grape flavor with fine, persistent bubbles.*

Podávat při/serving temperature: 6-8°C

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **aperitiv, těstoviny, mořské plody** / *aperitif, pasta, 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: **Cuvée až z 9 let starých vín!** tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, víno zraje 3 roky na kalech před degoržováním / **Blend of up to 9 year old wines!** Traditional bottle-fermentation method, with the wine aged on lees for 3 years before disgorgement.