



Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

BLANC DE PINOT NOIR

TERROIR DE LA CÔTE DES BAR

INTENSE & MINÉRAL



BLANC DE PINOT NOIR exprime tous les arômes de son noble cépage. Issu de la Côte des Bar, le Pinot Noir s'épanouit sur les sols de calcaire et d'argile de coteaux marqués et orientés sud-est. Un terroir qui révèle le fruité enchanteur et la puissance minérale de ce vin friand, frais et spontané.

OEIL

Or léger, nuances roses.

NEZ

Fruité acidulé et friand (fraise, cassis, griotte), minéral, accents fumés de silex.

BOUCHE

Attaque onctueuse, acidité de pomelo, orange sanguine, fine structure, finale raffinée et fraîche.

ORIGINE

CÔTE DES BAR
BARSEQUANAIS

CRUS

LES RICEYS

ASSEMBLAGE

100% PINOT NOIR

TASTINGS :

2025 JAMES SUCKLING : 91/100

2023 GAULT & MILLAU : 15.5/20

2023 JANCIS ROBINSON : 16/20

VIEILLISSEMENT

Tirage : JUIN 2021

85% Vendange 2020

15% de Vins de Réserve

DÉGORGEMENT

SEPTEMBRE 2024

DOSAGE

2,2 g/l

TEMPERATURE DE SERVICE

7-9°C

WWW.DUNTZE.COM



19 13



Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

BLANC DE PINOT NOIR

COTE DES BAR

INTENSE & MINERAL



PAIRING

"Sa subtilité originelle et son dosage extra-brut font de cette cuvée un vin d'apéritif fin.

Par la suite, elle accompagnera parfaitement des entrées telle une salade de rougets au caviar d'aubergine, un poisson comme le Saint Pierre et bisque d'étrille au romarin ou encore des Saint Jacques juste saisies et risotto crémeux aux truffes.

Ce blanc de Noirs s'accorde également avec des viandes blanches et volailles ainsi que des fromages secs tel un chaource affiné".

JAMES SUCKLING.COM 

2025 : 91/100

2026 : 90/100

Jancis Robinson

JancisRobinson.com

2023 : 16/20

Gault & Millau

2023 : 15,5/20