

Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

INSTANT SUSPENDU

BRUT PREMIER CRU

GRACIEUX & CHARISMATIQUE



Brut Premier Cru INSTANT SUSPENDU fait raisonner les plus beaux terroirs de L'Est de la montagne de Reims. Des sols profonds et gras composés d'argile et de limon, qui lui confèrent un style empreint d'énergie et d'élégance. Un champagne signature, qui met en équilibre jeunesse et maturité, fraîcheur et vinosité, délicatesse et caractère.

OEIL

Or légèrement satiné, reflets argentés.

NEZ

Chaleureux, notes gourmandes de brioche, de croûte de pain et de noisette grillée, générosité fruitée (fruits jaunes, murs et exotiques) et florale (fleur de lys).

BOUCHE

Attaque ample et généreuse, finale nette et fraîche qui se prolonge sur de beaux amers, persistance gourmande sur des arômes de brioche, de noisette et de fruits à l'eau de vie.

ORIGINE

MONTAGNE DE REIMS

CRUS

CHAMERY
ECUEIL
SACY

ASSEMBLAGE

38% CHARDONNAY
32% PINOT NOIR
30% MEUNIER

TASTINGS :

2025 JAMES SUCKLING : 91/100
2025 DECANTER : 89/100
2023 GAULT & MILLAU : 15/20
2023 JANCIS ROBINSON : 16/20

VIEILLISSEMENT

Tirage : Février 2023
65% Vendange 2022
35% Vins de Réserve :
2018-2019-2020-2021

DÉGORGEMENT

Juillet 2025

DOSAGE

2.5 g/l

TEMPERATURE DE SERVICE

8-12°C

WWW.DUNTZE.COM



19 13



Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

INSTANT SUSPENDU

BRUT PREMIER CRU

GRACIEUX & CHARISMATIQUE

PAIRING

Champagne de célébration et d'apéritif par excellence, Légende Brut se déguste avec des gougères au fromage et des petits fours salés.

Pendant le repas, il accompagnera des plats légers tels des aspics de langouste, des assiettes de saumon fumé, des beignets de fleur de courgette, des brochettes de lotte ou encore une volaille de Bresse.



JAMES SUCKLING.COM 

2025 : 91/100

2026 : 94/100

Jancis Robinson

JancisRobinson.com

2023 : 16/20

Gault & Millau

2023 : 15/20



2025 : 89/100