

Duntze
CHAMPAGNE
À REIMS | FRANCE

LÉGENDE BRUT

GRACIEUX ET CHARISMATIQUE



Brut L'égènde fait raisonner les plus beaux terroirs de la Champagne. 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.

ASSEMBLAGE 55 % Chardonnay
30 % Pinot Noir
15 % Meunier

DOSAGE 6,5 g/L (Brut)

VIEILLISSEMENT 3 à 4 ans

DÉGORGEMENT 3 mois minimum