

19 13



Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

100 % MEUNIER

BLANC DE NOIRS

FIN ET MATURE



Blanc de Noirs Meunier est la promesse d'un voyage gourmand, vineux, aux notes confites et grillées, engendrées par les meilleurs Meuniers de la vallée de la Marne.

OEIL

Jaune paille, reflets cuivrés et dorés.

NEZ

Mature et frais, fleur d'oranger, fruits mûrs, confits, abricot sec, caramel blond, brioche gourmande.

BOUCHE

Opulence, équilibre, fraîcheur, matière fruitée, charnu, jutosité, fondant, longueur.

ASSEMBLAGE 100 % Meunier

TERROIR Vallée de la Marne

DOSAGE 5,6 g / L (Extra-Brut)

VIEILLISSEMENT 6 ans minimum

DÉGORGEMENT 3 mois minimum