

19 13



Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

ASSEMBLAGE RESERVE

TERROIR DE LA MONTAGNE DE REIMS - PREMIER CRU

PUISSANT & HARMONIEUX



ASSEMBLAGE RESERVE - PREMIER CRU est l'expression la plus pure de la Montagne de Reims. Ses sols crayeux, recouverts en profondeur de colluvions, font naître un champagne d'excellence, dense et concentré, à la plénitude et au charme délicieux.

OEIL

Jaune paille délicatement teintée de reflets.

NEZ

Mature, plein expressif complexe, patine, élégance.

BOUCHE

Dense, satinée, fraîcheur, onctuosité, beaux amers, finale élancée.

ORIGINE

MONTAGNE DE REIMS

GRANDS CRUS

MAILLY-CHAMPAGNE
LOUVOIS
BOUZY

PREMIER CRU

TAUXIERES

ASSEMBLAGE

60% PINOT NOIR
40% CHARDONNAY

TASTINGS :

2025 JAMES SUCKLING : 92/100
2025 DECANTER : 92/100
2023 GAULT&MILLAU : 15.5/20
2023 JANCIS ROBINSON : 16.5/20

VIEILLISSEMENT

Tirage : JUIN 2018

50% Vendange 2017
50% de Vins de Réserve
2016 - 2015 - 2014

DÉGORGEMENT

SEPTEMBRE 2025

DOSAGE

0,0 g/l

TEMPERATURE

DE SERVICE

9-11°C

WWW.DUNTZE.COM



19 13



Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

ASSEMBLAGE RESERVE

TERROIR DE LA MONTAGNE DE REIMS - PREMIER CRU

PUSSANT & HARMONIEUX



PAIRING

"Cette cuvée aromatiquement très subtile bénéficie d'une belle structure en bouche.

Ceci lui permet d'être servie après l'apéritif et de s'accorder parfaitement avec des plats assez variés :

Huitres pochées et espuma de carotte au cumin, Tataki de thon au sésame, brouillade d'œufs au corail d'oursins, chapon de Bresse farci aux morilles, brie"

JAMES SUCKLING.COM 

2023 : 93/100

2026 : 92/100

Jancis Robinson

JancisRobinson.com

2023: 16,5/20

Gault & Millau

2023: 15,5/20



2025 : 92/100



2026 : 95/100