



Duntze
CHAMPAGNE

Extra Brut

PREMIER CRU

PUISSANT ET HARMONIEUX



Extra Brut 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

Robe d'un aspect jaune paille annonçant un vin généreusement vineux.

NEZ

Puissant et fin, il exprime des nuances aromatiques de fruits blancs (poire) et des notes pâtisseries (noisette grillée, amande). Complexe, avec des arômes mentholés et de sous-bois (écorce, humus).

BOUCHE

Équilibrée et fondue, elle offre une finale très longue et délicieusement patinée (pain d'épices, sous-bois, tabac blond).

ASSEMBLAGE 80 % Pinot Noir
20 % Chardonnay

TERROIR Montagne de Reims

DOSAGE 5 g / L (Extra Brut)

VIEILLISSEMENT 7 à 9 ans

VIN DE RÉSERVE 15 %

DÉGORGEMENT 3^{ème} Trimestre 2020
