

19 13

**Duntze**  
CHAMPAGNE  
À REIMS | FRANCE

# 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**

Jaune paille délicatement teintée de reflets.

**NEZ**

Mature, plein expressif complexe, patine, élégance.

**BOUCHE**

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

**ASSEMBLAGE** 80 % Pinot Noir  
20 % Chardonnay

**TERROIR** Montagne de Reims

**DOSAGE** 5 g / L (Extra-Brut)

**VIEILLISSEMENT** 5 ans minimum

**DÉGORGEMENT** 3 mois minimum

