

Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

LA NUIT TOMBEE

DEMI - SEC

OPULENT & EPANOUI



LA NUIT TOMBEE - Demi-Sec est élaboré à partir des plus beaux terroirs de L'Est de la montagne de Reims. Des sols profonds et gras composés d'argile et de limon.

cette cuvée incarne un parfait équilibre entre puissance et délicatesse dévoilant avec amplitude des plaisirs croquants aux notes capiteuses.

OEIL

Or soutenu, profond, dense, effervescence.

NEZ

Franc, élégant, épanoui, fruits secs, fragrances exotiques et capiteuses, séduisantes notes boisées, boulangères

BOUCHE

Attaque ample et puissante, générosité, souplesse, équilibre, vivacité plaisante, notes croquantes, harmonie, longueur.

ORIGINE

MONTAGNE DE REIMS

CRUS

CHAMERY
ECUEIL
SACY

ASSEMBLAGE

38% CHARDONNAY
32% PINOT NOIR
30% MEUNIER

VIEILLISSEMENT

Tirage : JUIN 2022

65% Vendange 2021
35% de Vins de Réserve
2020 - 2019 - 2018 - 2017

DÉGORGEMENT

MAI 2024

DOSAGE

33 g/l

TEMPERATURE DE SERVICE

9-11°C

19



13

Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

LA NUIT TOMBÉE

DEMI - SEC

OPULENT & EPANOUI



PAIRING

Légende demi-Sec peut être servi en entrée sur un foie gras poêlé ou plus tard lors du repas sur des fromages à pâte sèche.

Les desserts sont aussi vivement conseillés tels un Tiramisu de fruits rouges, une aumônière aux pommes caramélisées, un crumble chocolat fruits rouges, des pommes poêlées au caramel et beurre salé.