



**Duntze**  
CHAMPAGNE

# *Blanc de Blancs*

PREMIER CRU

DÉLICAT ET AMPLE



---

*Blanc de Blancs Premier Cru  
exprime la quintessence des crus  
de la Côte des Blancs.*

*Des terroirs de craie blanche et calcaire,  
dominés par la forêt et protégés  
des vents d'Ouest, qui façonnent  
son caractère féminin, ciselé et floral.*

OEIL

Robe d'un aspect jaune lumineux annonçant  
un vin intense et délicat.

NEZ

Floral (fleurs de lys et de sureau) et fruité (pêche  
de vigne, fruit au sirop), il exprime sans détours  
une complexité très précise, sensuelle et féminine.

BOUCHE

D'abord droite et nette puis enjôleuse par  
son équilibre délicat, elle poursuit sur une  
finale ample d'une grande fraîcheur sur des  
notes iodées et crayeuses.

ASSEMBLAGE 100 % Chardonnay

---

TERROIR Côte des Blancs

---

DOSAGE 3,9 g / L (Extra Brut)

---

VIEILLISSEMENT 7 à 9 ans

---

VIN DE RÉSERVE 5%

---

DÉGORGEMENT 3<sup>ème</sup> Trimestre 2020

---