

**Duntze**  
CHAMPAGNE  
À REIMS | FRANCE

# 100 % PINOT NOIR

BLANC DE NOIRS

INTENSE ET MINÉRAL



*Blanc de Noirs Pinot Noir exprime tous les arômes de son noble cépage. Issu de la Côte des Bar, le Pinot Noir s'épanouit sur les sols de calcaire et d'argile de coteaux marqués et orientés sud-est. Un terroir qui révèle le fruité enchanteur et la puissance minérale de ce vin friand, frais et spontané.*

#### OEIL

Or léger, nuances roses.

#### NEZ

Fruité acidulé et friand (fraise, cassis, griotte), minéral, accents fumés de silex.

#### BOUCHE

Attaque onctueuse, acidité de pomelo, orange sanguine, fine structure, finale raffinée et fraîche.

ASSEMBLAGE	100 % Pinot Noir
TERROIR	Côte des Bar
DOSAGE	5,6 g / L (Extra-Brut)
VIEILLISSEMENT	3 ans minimum
DÉGORGEMENT	3 mois minimum