

Duntze
CHAMPAGNE
À REIMS | FRANCE

LÉGENDE ROSÉ

SÉDUCTEUR ET PULPEUX



Brut Légende Rosé puise ses origines dans les terroirs de craie blanche et de calcaire de la Montagne de Reims et de la Côte de Sézanne.

Ce champagne rosé, léger et élégant, déroule de généreux arômes de petits fruits rouges.

OEIL

Rubis intense, lumineux, saumoné

NEZ

Spontané, fraîcheur, légèreté, fruité acidulé, élégance, friand, singularité.

BOUCHE

Gourmandise, acidité citronnée, pulpeux, nuance, séducteur, finale persistante sur le fruit.

ASSEMBLAGE 89% Chardonnay
11% Pinot Noir

DOSAGE 6,5 g/L (Brut)

VIEILLISSEMENT 3 ans minimum

DÉGORGEMENT 3 mois minimum