

Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

LUEUR EMBRASEE

ROSE BLANC

SEDUCTEUR & PULPEUX



LUEUR EMBRASEE - Rosé Blanc 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.

ORIGINE

MONTAGNE DE REIMS
Côte de SEZANNE

CRUS

MAILLY-CHAMPAGNE
VERZY
VERZENAY
VILLERS MARMERY
MONGENOST
BEUTHON
BARBONNE-FAYEL

ASSEMBLAGE

89% CHARDONNAY
11% PINOT NOIR

TASTINGS :

2025 JAMES SUCKLING : 92/100
2023 JANCIS ROBINSON : 16/20

VIEILLISSEMENT

Tirage : JUIN 2021
85% Vendange 2020
15% de Vins de Réserve
Solera DE VINS ROUGES:
2017-2018-2019-2020

DÉGORGEMENT

NOVEMBRE 2023

DOSAGE

5,6 g/l

TEMPERATURE DE SERVICE

7-9°C

19 13



Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

LUEUR EMBRASEE

ROSE BLANC

SEDUCTEUR & PULPEUX



PAIRING

Champagne de repas par excellence.

Les viandes rouges et certains crustacés pourront être privilégiés ainsi que les fromages et desserts secs et légers :

Canette aux figues, Cassolettes de praires et de Saint Jacques au Curry, Croustade de Langoustine, Gravelax de saumon, Chaource, Rocamadour, tartes fines aux pommes.

JAMES SUCKLING.COM 

2025 : 92/100

2026 : 92/100

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

2023: 16/20