



Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

BLANC DE BLANCS

TERROIR DE LA CÔTE DES BLANCS - PREMIER CRU

DELICAT & 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

Brillant, intense, clair.

NEZ

Arômes complexes de fleur blanche, pur, féminin, mentholé, délicat.

BOUCHE

Acidité raffinée, fraîcheur crayeuse et ciselée, notes iodées, précision, équilibre, fine rondeur, amplitude.

ORIGINE

COTE DES BLANCS

CRUS

VERTUS

ASSEMBLAGE

100 % CHARDONNAY

VIEILLISSEMENT

Tirage : MAI 2022

95% Vendange 2021
5% de Vins de Réserve
Fermentation
malolactique non faite

DÉGORGEMENT

Janvier 2025

DOSAGE

EXTRA-BRUT
2.2 g/l

TEMPERATURE DE SERVICE

9-11°C

TASTINGS :

2025 JAMES SUCKLING : 92/100
2023 GAULT&MILLAU : 15.5/20
2023 JANCIS ROBINSON : 16/20

WWW.DUNTZE.COM



19



13

Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

BLANC DE BLANCS

LA COTE DES BLANCS - PREMIER CRU

DALICAT & AMPLE

PAIRING

« Fraiche et féminine, cette cuvée est spécialement destinée à être mariée avec des recettes à base de poissons et fruits de mer.

Bar de ligne grillé à l'anis et citron, Cassolette de coques et pétoncles, ceviche péruvien, Coquilles de Saint Jacques aux feuilles d'oseille, Médailon de lotte en croûte de noix, s'accorderont harmonieusement avec cette cuvée ».

JAMES SUCKLING.COM 

2025 : 92/100

2026 : 93/100

Jancis Robinson

JancisRobinson.com

2023 : 16,5/20

Gault & Millau

2023 : 15,5/20

