

Nos champagnes coups de cœur pour vos fêtes

9 DÉCEMBRE 2019 O COMMENTAIRE



Duntze – Légende Brut Extra-brut

29€

Dans la collection des Légendes de la maison G.F. Duntze, le brut fait peau neuve. Il s'agissait jusqu'ici d'un 100% pinot meunier. La gamme change et ce brut demeure de son côté en blanc de noirs. La nouvelle version du Brut Légende que nous avons dégustée est à présent un assemblage : 40% pinot noir, 40% pinot meunier et 30% chardonnay. Le jury a relevé son caractère iodé au nez, ses fines notes d'amande fraîche, de poire et de noisette grillée. La bouche est tendue, la bulle intense mais maîtrisée, la finale saline confirme une minéralité prononcée et particulièrement élégante.

Avec des bouchées à la reine.