

Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

INSTANT SUSPENDU

BRUT

GRACIEUX & CHARISMATIQUE



Brut INSTANT SUSPENDU fait raisonner les plus beaux terroirs de L'Est de la montagne de Reims. Des sols profonds et gras composés d'argile et de limon, qui lui confèrent un style empreint d'énergie et d'élégance. Un champagne signature, qui met en équilibre jeunesse et maturité, fraîcheur et vinosité, délicatesse et caractère.

OEIL

Or légèrement satiné, reflets argentés.

NEZ

Chaleureux, notes gourmandes de brioche, de croûte de pain et de noisette grillée, générosité fruitée (fruits jaunes, murs et exotiques) et florale (fleur de lys).

BOUCHE

Attaque ample et généreuse, finale nette et fraîche qui se prolonge sur de beaux amers, persistance gourmande sur des arômes de brioche, de noisette et de fruits à l'eau de vie.

ORIGINE

MONTAGNE DE REIMS

CRUS

CHAMERY
ECUEIL
SACY

ASSEMBLAGE

38% CHARDONNAY
32% PINOT NOIR
30% MEUNIER

VIEILLISSEMENT

Tirage : Février 2023
65% Vendange 2022
35% Vins de Réserve :
2018-2019-2020-2021

DÉGORGEMENT

Juillet 2025

DOSAGE

2.5 g/l

TEMPERATURE DE SERVICE

8-12°C



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
VERZENNAY
VILLERS MARMERY
MONGENOST
BEUTHON
BARBONNE-FAYEL

ASSEMBLAGE

89% CHARDONNAY
11% PINOT NOIR

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



Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

LA NUIT TOMBÉE

DEMI - SEC

OPULENT & EPANOUI



LA NUIT TOMBÉE - Demi-Sec est élaboré à partir des plus beaux terroirs de L'Est de la montagne de Reims. Des sols profonds et gras composés d'argile et de limon.

cette cuvée incarne un parfait équilibre entre puissance et délicatesse dévoilant avec amplitude des plaisirs croquants aux notes capiteuses.

OEIL

Or soutenu, profond, dense, effervescence.

NEZ

Franc, élégant, épanoui, fruits secs, fragrances exotiques et capiteuses, séduisantes notes boisées, boulangères

BOUCHE

Attaque ample et puissante, générosité, souplesse, équilibre, vivacité plaisante, notes croquantes, harmonie, longueur.

ORIGINE

MONTAGNE DE REIMS

CRUS

CHAMERY
ECUEIL
SACY

ASSEMBLAGE

38% CHARDONNAY
32% PINOT NOIR
30% MEUNIER

VIEILLISSEMENT

Tirage : JUIN 2022

65% Vendange 2021
35% de Vins de Réserve
2020 - 2019 - 2018 - 2017

DÉGORGEMENT

MAI 2024

DOSAGE

33 g/l

TEMPERATURE DE SERVICE

9-11°C

Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

BLANC DE MEUNIER

TERROIR DE LA VALLEE DE LA MARNE

FIN & MATURE



BLANC DE MEUNIER est la promesse d'un voyage gourmand, vineux, aux notes confites et grillées, engendrées par les meilleurs Meuniers de la vallée de la Marne.

OEIL

Jaune paille, reflets cuivrés et dorés.

NEZ

Mature et frais, fleur d'oranger, fruits mûrs, confits, abricot sec, caramel blond, brioche gourmande.

BOUCHE

Opulence, équilibre, fraîcheur, matière fruitée, charnu, jutosité, fondant, longueur.

ORIGINE

Vallée de la MARNE
Rive Gauche

CRUS

FESTIGNY

ASSEMBLAGE

100% MEUNIER

VIEILLISSEMENT

Tirage : JUILLET 2018

80% Vendange 2017
20% de Vins de Réserve

DÉGORGEMENT

MARS 2025

DOSAGE

EXTRA - BRUT
2.2 g/l

TEMPERATURE DE SERVICE

9-11°C



Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

BLANC DE PINOT NOIR

TERROIR DE LA CÔTE DES BAR

INTENSE & MINÉRAL



BLANC DE 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.

ORIGINE

CÔTE DES BAR
BARSEQUANAIS

CRUS

LES RICEYS

ASSEMBLAGE

100% PINOT NOIR

VIEILLISSEMENT

Tirage : JUIN 2021

85% Vendange 2020

15% de Vins de Réserve

DÉGORGEMENT

SEPTEMBRE 2024

DOSAGE

2,2 g/l

TEMPERATURE DE SERVICE

7-9°C

WWW.DUNTZE.COM



19



13

Duntze

CHAMPAGNE

À REIMS | FRANCE

ASSEMBLAGE RESERVE

TERROIR DE LA MONTAGNE DE REIMS - PREMIER CRU

PUISSANT & HARMONIEUX



ASSEMBLAGE RESERVE - PREMIER CRU est

l'expression la plus pure de la Montagne de Reims.

*Ses sols crayeux, recouverts en profondeur de colluvions,
font naître un champagne d'excellence, dense et
concentré, à la plénitude et au charme délicieux.*

OEIL

Jaune paille délicatement teintée de reflets.

NEZ

Mature, plein expressif complexe, patine,
élégance.

BOUCHE

Dense, satinée, fraîcheur, onctuosité, beaux
amers, finale élancée.

ORIGINE

MONTAGNE DE REIMS

GRANDS CRUS

MAILLY-CHAMPAGNE
LOUVOIS
BOUZY

PREMIER CRU

TAUXIERES

ASSEMBLAGE

60% PINOT NOIR
40% CHARDONNAY

VIEILLISSEMENT

Tirage : JUIN 2018

50% Vendange 2017

50% de Vins de Réserve
2016 - 2015 - 2014

DÉGORGEMENT

SEPTEMBRE 2025

DOSAGE

0,5 g/l

TEMPERATURE

DE SERVICE

9-11°C

WWW.DUNTZE.COM



CHAMPAGNE DUNTZE : 109 RUE EDMOND ROSTAND - 51100 REIMS - FRANCE - +33(3)26 86 00 10 - contact@duntze.com

19 13



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

WWW.DUNTZE.COM

