



"GRAND ÉMINENT" BRUT NATURE, CRÉMANT DE BOURGOGNE AOP

Domaine Bruno Dangin

NV



Leuchtendes, helles Gelbgold mit grünen Reflexen im Glas. Einladende, präzise Nase, in der sich die weissen Früchte mit Brotkruste und einem Hauch von Mandeln vermischen.

100% Pinot Noir Trauben, die auf kalkreichen Böden wachsen. Zweit Gärung ohne Dosage, also Brut Nature, und danach reift er für mindestens 36 Monate "Sur Latte". Gerade mal 3km trennen die Rebberge von der Champagne und so teilen sie sich dasselbe Terroir. Dazu kommt die jahrelange Erfahrung von Bruno als Winzer aus der Champagne und so stehen seine Crémants seinen Nachbarn in nichts nach. Auch hier wird nach den strengsten Vorgaben der Appellation Crémant AOP gearbeitet und so findet ausschliesslich der Saft aus der ersten Pressung den Weg in die Flasche. Die zweite Gärung findet ohne Dosage, also Brut Nature, statt und danach reift er für mindestens 36 Monate "Sur Latte".

Land / Region:	Frankreich / Bourgogne
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Grilliertes Frühlingsgemüse an einer Zitronen-Hollandaise, Käseplatte



DOMAINE BRUNO DANGIN

Nach 35 Jahren Erfahrung in seinem Familienbetrieb in der Champagne, entschloss sich Bruno Dangin kurz vor Aube im Burgund sein eigenes biologisch geführtes Weingut zu gründen. Seine Handschrift und Eleganz als Winzer und Weinbereiter aus der Champagne sind bei seinen Flaschen klar spürbar.

Obwohl Bruno Dangin sich in der Nachbarschaft der Côte de Bar zuhause ist, begann alles in der in der Champagne, als seine Familie bereits im 12. Jahrhundert die Weinberge ihrer Vorfahren in Celles-sur-Ource bewirtschafteten und dies noch heute tun. Nach seinem Studium in Avize und Beaune sowie 35 Jahren Erfahrung in seinem Familienbetrieb in der Champagne, entschloss Bruno Dangin sich in Molesme - 3 km südlich von Aube – niederzulassen. Dort fand er harte Kalksteinböden, die sich bestens für seine biologisch angebauten Weine eignen. Dank der Süd-/Südostausrichtung der Weinberge geniessen die Reben im Sommer und Herbst viel Sonne. Seine jahrelange Erfahrung als Winzer aus der Champagne und dieselben Anforderungen an die Weinbereitung wie im benachbarten Departement sind in seinen Weinen klar erkennbar. So bringt er mit seinem Sohn Matthieu ausdrucksstarke Crémants hervor, die seinen Nachbarn aus der Champagne die Stirn bieten und das Terroir gekannt zur Geltung bringen.