



"PRESTIGE DE NARCÈS" EXTRA BRUT, CRÉMANT DE BOURGOGNE AOP

Domaine Bruno Dangin

2020



Ausgewogene Aromen von weissen Blüten, Zitrusfrüchte, frischen Mandeln und Trockenfrüchte werden welche durch weiche, buttrige Aromen abgerundet werden.

Der Erstwein der Domaine Bruno Dangin, benannt nach "Narcès" dem Kindersname seiner Frau Marie-Ange, stammt aus den besten Pinot Noir Trauben aus der Lage "La Grande Côte". Gerade mal 3km trennen das Dorf Molesme von der Region Champagne und daher wird der Wein als Crémant klassifiziert. Dazu kommt die jahrelange Erfahrung von Bruno als Winzer aus der Champagne und so stehen seine Weine seinen Nachbarn in nichts nach. Die Erstpressung der Trauben stammt von über 50 Jährigen Rebstöcken welche auf dem Ton-Kalkstein des Hanges wachsen. Der Wein reift in gebrauchten Barriques und wird dann bei der zweiten Gärung mit einer Dosage von 4g/l abgefüllt und nach 15 Monaten degorgiert.

Land / Region:	Frankreich / Bourgogne
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Alkohol in %:	12.4
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Bouillabaisse, Ofengemüse mit Nussbutter und Nüsslisalat



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 gekonnt zur Geltung bringen.