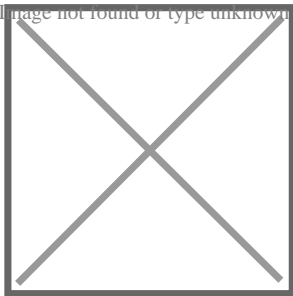




"RESERVE DE VALENTIN" BRUT NATURE, VIN DE FRANCE EFFERVESCENT

Domaine Bruno Dangin

NV



Finessenreich mit heller Frucht, Zitrus, Mineralität und Briocheabgang. Langanhaltende Eleganz aus dem Burgund, direkt an der Grenze zur Champagne.

Der Réserve de Valentin stammt von den ältesten Pinot Noir Reben von Bruno Dangin aus Molesme, dem nördlichsten Punkt der Côte d'Or, nur ganz wenige Kilometer von der Champagne entfernt. Der Crémant setzt sich aus mehreren ausgewählten Jahrgängen zusammen, die teils im Holzfass und teils im Tank ausgebaut werden, um so eine noch tiefere Komplexität zu erlangen. Die Zweitgärung des Réserve de Valentin findet ohne Dosage statt. Biologisch angebaut und ohne Einsatz chemischer Pestizide und Fungizide bringt Bruno Dangin Weine hervor, die das kalkreiche Terroir, seine Herkunft und das Wissen seiner langjährigen Champagnerwinzer-Familie gekonnt vereinen. Ein finessenreicher Crémant, trocken und doch so erfrischend. Zitrus mischt sich mit Apfel, Mandel und Mineralität. Dann Brioche durch den langen Kontakt mit der Feinhefe, unterstrichen durch die elegant integrierten Holznoten aus dem Ausbau und getragen durch die feine Perlage. Ein Wein, der den Grossen seiner Nachbarschaft durchaus die Stirn bietet, ohne jedoch auf ihre hohen Preise einzugehen.

Land / Region:	Frankreich / Bourgogne
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Alkohol in %:	12
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken



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 gekonnt zur Geltung bringen.