



"CUVÉE BLANCHE" EXTRA BRUT, CRÉMANT DE BOURGOGNE AOP

Domaine Bruno Danguin

NV



Ein Blanc de Noir, mit Noten von frischen Früchten, weissen Blüten und einem Brioche-Finale mit Marzipan nuances. Die unmittelbare Nähe zur Champagne ist deutlich spürbar.

Vor 2019 wurde der Crémant "Cuvée Blanche" exklusiv im Eleven Madison Park Sternerrestaurant in New York verkauft. Doch nun kommen auch wir in den Genuss dieses Top Crémants von Bruno Danguin und seinem Sohn Matthieu. Im Gegensatz zur Jeroboam-Flasche, welche Bruno als Brut Nature produziert, verwendet er hier eine Dosage von 5g/l um so ein etwas zugänglicher aber dennoch schön trockenen Crémant zu produzieren. Nur ein kleiner Spaziergang von den Weinbergen der Domaine Bruno Danguin entfernt ist man bereits im Süden der Champagne und so teilen sie sich die kalkhaltigen Böden als auch das Klima.

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:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	Minimal
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Vielseitig zum Apéro und leichten Vorspeisen einsetzbar



DOMAINE BRUNO DANGIN

Nach 35 Jahren Erfahrung in seinem Familienbetrieb in der Champagne, entschloss sich Bruno Dangin in den 2010er Jahren sein eigenes biologisch geführtes Weingut zu gründen. Direkt an der Grenze zu Champagne liess er sich nieder. Seine Handschrift und Eleganz als Winzer und Weinbereiter aus der Champagne sind bei seinen Weinen klar spürbar. Auch sein Sohn Matthieu, der mittlerweile das Weingut gemeinsam mit seiner Frau Alix leitet, währt diesen unverkennbaren Stil der Champagne.

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 spürbar. Sein Sohn Matthieu und seine Frau Alix leiten mittlerweile das Familienweingut und bringen gemeinsam ausdrucksstarke Crémants hervor, die seinen Nachbarn aus der Champagne in nichts nachstehen und das Terroir gekonnt zur Geltung bringen.