



"CUVÉE ROSE" MILLÉSIMÉ BRUT, CRÉMANT DE BOURGOGNE AOP

Domaine Bruno Dangin

NV



Mit intensiven Noten von reifen roten Beeren, Zitrone und Brioche und durch seine knackige Säure treffend abgerundet.

Die Pinot Noir Trauben stammen von über 30 Jahre alten Rebstöcken, die auf dem ton- und kalkhaltigen Terroir in Molesme wachsen. Die Reben sind nur ein kleiner Spaziergang vom Süden der Champagne entfernt und so teilen sie sich die Böden als auch das Klima. Dazu kommt die jahrelange Erfahrung von Bruno als Winzer aus der Champagne mit langer Familientradition und so stehen seine Weine seinen Nachbarn in nichts nach. Der Crémant reift für mindestens 30 Monate in der Flasche und erhält eine Dosage von 7g/l, die gekonnt integriert und kaum spürbar ist. Er eignet sich hervorragend als Start in den Abend sowie als versatiler Speisebegleiter, der auch gut zu Dessertspeisen passt.

Land / Region:	Frankreich / Bourgogne
Farbe:	rosé
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	Minimal
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Lachsforelle oder geschmorte Pastinaken an einer Beurre Blanc, Apéro, Erdbeer-Panna Cotta



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.