



"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:	Minimal
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 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.