DANGIN, BRUNO, BURGUND
VIN DE EFFERVESCENT
RÉSERVE DE VALENTIN BRUT NATURE

BIO

GESCHMACK

Süße	gering	●●○○○	hoch
Säure	gering	●●●●○	hoch
Körper	schlank	●●●●○	voll
Reife	jugendlich	●○○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●●	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●●○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●○	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN

STIL
zugänglich
feine Holznote

TYP
zum Aperitif
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2028
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2020 (70%)
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	2019 (30%)
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100