

CONFÉRIE



Bruno Dangin
PRODUIT DE FRANCE

Cuvée Blanche

(BRUT ou DEMI-SEC)

Existe en : Demi-Bouteille / Bouteille / Magnum

Appellation : AOC Crémant de Bourgogne

Tirage : 08/05/15

Viellissement : 30 mois sur lattes

Assemblage : 100% pinot noir

Biologique : Certifié

Certificateur : ECOCERT - FR-BIO-01

Terroir : Argilo-Calcaire - Jurassique Supérieur

Age des vignes : 30 ans de moyenne

Localisation : Molesme (21330)

Analyses :

Surpression à 20° C : 6,9 bars

TAV : 12,54 %

AT : 4,91 g/l H₂SO₄

AV : 0,33 g/l H₂SO₄

Dosage : 5,3 g/l

SO₂ total : 56 mg/l

Acide sorbique : absence

Dégustation :

C'est une cuvée qui joue sur l'antagonisme de la légèreté et de la puissance. Le nez de fruits frais est également marqué par des fragrances délicatement briochées. En bouche, ce vin est « surprenant de fraîcheur par sa densité et sa saveur champenoise à la belle persistance. Une découverte qui deviendra un privilège. » (cf Guide « Les bonnes affaires du vin » de La Revue du Vin de France). Les bulles crémeuses et désaltérantes apportent une finale élégante sur des notes d'amande et de noisette.

Cuvée très peu dosé, parfaite sur un apéritif, comme sur un repas.

