



Champagne Danguin-Fays

Danguin

Cuvee

Champagne Danguin
Champagne / Ranska
Samppanja

Rypäleet: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Ruoka: Kala, Äyriäiset

Tuotenro: 952387

Tilavuus: 0,75 l

Viivakoodi: 6419294190894

Alkoholi: 12,0 %

Hinta: 35,66 EUR

Kuvaus

Väriltään vaalean kirkkaankeltainen. Tuoksu hieman kehittynyt, sitruunaisen raikas ja tuore, mausteena yrttejä ja trooppista hedelmää. Maku raikas, mineraalinen ja hieman sitruunainen, mukana yrttejä ja pyöreää kypsää hedelmää, miellyttävän täyteläinen mousse, maukas ja pitkä jälkimaku. Tässä samppanjassa hallitsee alueelle ominaiset Pinot noirin pyöreät ja täyteläiset aromit. Sopii leikkeille, kylmille kala- ja äyriäisruuille sekä juustoille. Rypäleet: Pinot noir 80 %, Pinot Meunier 10 % ja Chardonnay 10 %. Dosage: 7 g/l.

Tuottaja: Champagne Danguin (Champagne)

Champagne Paul Danguin et Fils on samppanjatalo, jolla on ainutlaatuinen ja pitkä historia Champagnen alueella. Danguinin perhe on kasvattanut viiniköynnöksiä suvun mailla niin kauan kuin muistetaan ja vaikka virallinen julkaisu ensimmäisestä omasta tuotemerkistä tapahtui vasta 1948, Paul Danguinin isä Joseph Danguin oli jo alkanut myydä samppanjaa jo 1900-luvun alussa. Joseph Danguin olikin yksi merkittävä edelläkävijä Celles sur Ource - alueen samppanjatuotannolle. Virallisesti samppanjatalo Paul Danguin & Fils perustettiin vuonna 1947 ja tila on edelleen saman suvun omistuksessa. Yritys on jakautunut perheen kesken moneen eri osaan ja kullakin perheenjäsenellä on oma osuutensa ja vastuunsa tilan tuotannosta. Tämä yritys rakenne on edelleen hyvin

ainutlaatuinen Champagnen alueella. Danginin perheestä löytyy myös oma enologi ja näin pystytään takaamaan kaupallinen riippumattomuus päätöstenteossa. Viinitarhoilla käytetään mieluummin mekaanista rikkakasvien ehkäisyä ja pyritään välttämään kemiallisten lisäaineiden käyttöä. Samppanjan valmistuksessa yhdistetään vanhoja ja moderneja käytäntöjä, kuten rypäleiden käsittelyssä käyttämällä yhä historiallisia 4000 kilon Coquard-puristimia. Tila sijaitsee pienessä 500 asukkaan Celles sur Ourcen kylässä. Täällä 41 tuottajan voimin tuotetaan 1 % samppanjan kokonaistuotannosta. Alueen maaperä on valtaosin Kimmeridgian-savea, joka antaa Pinot noir-rypäleelle tietyn pyöreän aromaattisuuden. Danginilla on 54ha viinitarhoja ja koko tuotanto tulee omilta tarhoilta.

Champagne Maurice Delot on perustettu vuonna 1933 ja alkujaan tila käsitti 3 hehtaaria viinitarhoja. Vuonna 1972 yrityksen ottivat haltuun Mauricen kaksi poika Maurice jr. ja Philippe Vincent. Vähitellen tuotemerkin myynti kasvoi, tarhoja hankittiin lisää ja vuonna 1998 niitä oli kaikkiaan 8 hehtaaria. Vuonna 2006 tila myytiin samassa kylässä sijainneelle Paul Dangin et Fils:n perheyriykselle.