



## Crémant Brut 2022

Bouquet frais. Perlage fin et persistant avec un léger arôme de pierre à fusil.

Producteur	Domaine Donatsch
Type d'article	Crémant
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Malans
Appellation	AOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Pinot Blanc, Riesling x Sylvaner
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318112
Accord mets et vins	Plats légers, Poisson, Desserts, Apéritif



### Vinification

Récolte du haut lieu-dit "Bovel". Fermentation en fûts usagés, puis vinification selon la Méthode Traditionnelle Champenoise (fermentation en bouteille).

### Histoire

La devise de Martin Donatsch : "Nous avons toujours une longueur d'avance sur les tendances, mais nous sommes restés fidèles à la culture et à la tradition". Le domaine viticole est entre les mains de la famille Donatsch depuis plus de 100 ans : c'est ici que les premiers raisins de chardonnay ont été vendangés dans la Bündner Herrschaft et que les premiers ceps de pinot blanc ont été cultivés. C'est ici que le premier cabernet sauvignon a été dégusté, que le premier crémant de Malans a été élaboré selon la méthode champenoise et que les premières barriques ont également été utilisées dans les Grisons.

