



|                |                                                      |
|----------------|------------------------------------------------------|
| Filosofi:      | Biodynamisk                                          |
| Sertifisering: | Demeter                                              |
| Druetyper:     | Chardonnay, Pinot Noir,<br>Pinot Meunier, Pinot Gris |
| Opprinnelse:   | Wiltshire                                            |

Fra sørvendte vinmarker i Downton, Wiltshire med tynn toppjord og kalkholdig grunn. Samplantet, samhøstet og sampresset i Coquard-presse. Fra siste pressvinen. Fermentert og modnet i tank. Annengangsgjæring med fermenterende jus fra årgangen etter.

|             |          |
|-------------|----------|
| Varenummer: | 19319201 |
| Volum:      | 0,75 l   |



Domaine Hugo er Hugo Stewart, som tok med seg 20 års erfaring med biodynamisk dyrking fra Clos Perdu i Roussillon da han samplantet vinmarker på familiegården i Wiltshire, England i 2016. Den erfaringen betyr at Hugo skjønner at en vin med bobler ikke kan være god hvis ikke vinen var god før den fikk bobler. Moderate avlinger fra samplantede vinmarker; modne druer fra biodynamisk dyrking; gjæring i gamle burgundfat og amfora; ingen klaring og filtrering før annengangsgjæring er oppskriften som gir en rik, kompleks, lett oksidativ basevin som utgangspunkt for en musserende med de samme karakteristikaene. To viner lages på eiendommen, Domaine Hugo Brut Nature og Botleys Col Fondo, sistnevnte fra den siste pressvinen. Musserende vin fra England kan måle seg med champagne; Domaine Hugo kan måle seg med de beste dyrkerchampagnene.