

Gabriel-Pagin Fils

 RAISONNÉE

VENTE SUR RENDEZ-VOUS

VISITE SUR RENDEZ-VOUS

CHAMBRE D'HÔTE / GÎTE

**M.C. Gabriel - 4 rue des Remparts - 51160 - Avenay-Val-d'Or - T: 03 26 52 31 03 -
gabriel.pagin@wanadoo.fr - www.champagne-gabriel-pagin-fils.com**

La première liberté d'expression des champagnes Gabriel-Pagin, dirigés par des récoltants-manipulants de père en fils depuis 1946, est de préserver les cadeaux de Dame Nature. Aujourd'hui, l'exploitation s'étend sur 9,50 hectares, sur les terroirs classés en grand cru et premier cru d'Avenay-Val d'Or, Mutigny, Avize et Cramant. Ici, la viticulture raisonnée intégrée s'adosse à certains principes : vignes labourées, non désherbées chimiquement, pressurage traditionnel, traitement aussi faible que possible des moûts, absence de levurage, vinification sous bois et long vieillissement en cave. Un savoir-faire familial fondé sur le respect de la nature et de la tradition. Une philosophie qui permet l'extension progressive des racines, qui vont chercher loin la complexité savoureuse de l'expression des champagnes maison.

Gabriel-Pagin Fils Carte d'Or (1er cru)

BSA | 14,5/20 | -



Le "noir" peut évoquer une certaine austérité. Au nez, en bouche. Derrière cette effervescence vigoureuse s'exprime un vin fin, sapide et droit. Classique dans son style, il faudra le redéguster dans le temps pour apprécier son évolution.

Gabriel-Pagin Fils Grande Réserve (1er cru)

BSA | 15,5/20 | -



Le premier nez est juste très plaisant : vif, ensoleillé et aéré, il offre un coin de ciel bleu qui manque tant en ce moment. La bouche offre matière, équilibre et largeur. Du fruit juste mûr, de la fraîcheur. Très belle maîtrise.



GRANDE RÉSERVE

PREMIER CRU