

# Gabriel-Pagin Fils



VENTE SUR PLACE

VISITE SUR RENDEZ-VOUS

CHAMPAGNE DROITE / GITE

M.C. Gabriel - 4 rue des Remparts - 51100 - Avenay-Val-d'Or - T: 03 26 52 31 03 - [www.champagne-gabriel-pagin-fils.com](http://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 1848, est de préserver les coteaux de Dame Nature. Aujourd'hui, l'exploitation s'étend sur 9,50 hectares, sur les terroirs classés en grand et premier cru d'Avenay-Val d'Or, Mutigny, Avize et Cramant. Ici, la viticulture raisonnée intégrée s'adapte à certains principes : vignes labourées, non désherbées chimiquement, traitement aussi faible que possible des moites, absence de levurage, vinification sous bois et long vieillissement en cave.

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

BSA | 15/20 | 16 €



Une belle cuvée blanc de noirs vineuse et juteuse, un brin oxydative. Ce Champagne structuré développe des notes de miel et de fruits blancs compotés. Belle fraîcheur et légère amertume en finale équilibre la générosité et la puissance de ce vin. Dégustation septembre 2015.

## Gabriel-Pagin Fils Cuvée Roger Gabriel - Millésimé brut (1er cru)

2006 | 15/20 | 28 €



Un blanc de blancs millésimé qui allie les nuances de fruits secs aux saveurs d'amandes fraîches et de fruits blancs. Beau vin de gastronomie très digeste. Dégustation septembre 2015.

## Gabriel-Pagin Fils Grande Réserve brut (1er cru)

BSA | 15/20 | 17,20 €



Un brut bien équilibré à la bulle fine et élégante. Si le nez est un peu serré, cette cuvée se révèle en bouche sur des notes de pêche, et de pomme cuite. Belle longueur en finale. Dégustation septembre 2015.