

# Gabriel-Pagin Fils

 RAISONNÉE

VENTE SUR PLACE

VISITE SUR RENDEZ-VOUS

CHAMBRE D'HÔTE / GÎTE

**Marie-Catherine Gabriel - 4 rue des Remparts - 51160 - Avenay-Val-d'Or -**

**T: 03 26 52 31 03 -**

**[www.champagne-gabriel-pagin-fils.com](http://www.champagne-gabriel-pagin-fils.com)**

**L**a maison Gabriel-Pagin, dirigés par des récoltants-manipulants de père en fils depuis 1946, s'étend sur 9,50 ha, sur les terroirs classés en grand 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, traitement aussi faible que possible des moûts, absence de levurage, vinification sous bois et long vieillissement en cave.

## **Gabriel-Pagin Fils Cuvée Roger Gabriel brut (1er cru millésimé)** 2006 | 15/20 |



Le nez apparaît légèrement oxydé. La bouche exprime une touche de rancio et des saveurs de miel et de fruits mûrs. La matière se resserre en fin de bouche dans une finale intéressante. Dégustation juillet 2016.

## **Gabriel-Pagin Fils Grande Réserve brut (1er cru)** BSA | 15,5/20 |



Le nez frais suggère des arômes de pomme et de poire. Traçante et fruitée, la bouche offre toujours beaucoup de fraîcheur, et se clôt par une finale aérienne et persistante. Dégustation juillet 2016.

## **Gabriel-Pagin Fils Rosé brut (1er cru)** BSA | 15,5/20 |



Nez de fruits rouges, bouche ronde et crémeuse sur des notes de cerise, finale agréable : un rosé équilibré, qui séduira le plus grand nombre à l'apéritif. Dégustation juillet 2016.



CHAMPAGNE

**R. GABRIEL-PAGIN**  
**FILS**

À AVENAY VAL D'OR

ROSÉ BRUT

PREMIER CRU