

16/20**Gabriel-Pagin Fils****18,90€**

★★★

1er cru "Grande Réserve"

Robe dorée de belle intensité. Un bouquet mûr et profond qui livre d'intenses senteurs de pomme mûre et de biscuit, complétées par des épices douces (cannelle,



safran). Touche briochée à l'aération. La bouche est à l'avenant. Profonde, suave et très mûre, elle livre une expression presque compotée de grande vinosité (pomme, poire) et des saveurs de cake aux fruits secs. Une délicate acidité apporte la vivacité nécessaire et la finale, salivante et de texture serrée, impose une grande persistance. Belle réussite.

PN: 30 - CH: 70Cherche www.champagne-gabriel-pagin-fils.comDistrib. gabriel.pagin@wanadoo.fr**15/20****Gabriel Pagin Fils****17,50€**

★★★

"Premier Cru – Carte d'Or"

Robe profonde, vieil or intense à ocré. Le bouquet est intense et mûr. Il livre sans retenue des notes de fruits blancs mûrs et des effluves de pâtisserie (gosette aux pommes,



tarte tatin, cake aux amandes). L'aération fait évoluer l'ensemble vers les fruits secs voire les sous-bois. La maturité se retrouve dans cette bouche ample et vineuse, à la hauteur des promesses du nez. De la mâche, des saveurs de fruits secs intenses (noix, amandes) mais surtout une finale séveuse et tendue, peu dosée et garante d'un bel équilibre d'ensemble. Belle cuvée de gastronomie.

PN: 100 HVECherche www.champagne-gabriel-pagin-fils.comDistributeur(s) gabriel.pagin@wanadoo.fr