

# GABRIEL-PAGIN FILS



CHAMBRE D'HÔTE / GITE • HVE3 • VENTE SUR PLACE • VISITE SUR RENDEZ-VOUS

4 RUE DES REMPARTS - 51160 - AVENAY VAL D'OR - T.03 26 52 31 03

La maison Gabriel-Pagin, dirigée par des récoltants-manipulants de père en fils depuis 1946, s'étend sur 9,50 ha, sur les terroirs classés en grand et premier crus 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, fermentation alcoolique et malolactique spontanées, vinification sous bois et long vieillissement en cave.

## ● BRUT NATURE (1ER CRU PINOT NOIR)

14/20 BSA

Robe légèrement orangée cuivrée pour ce vin dont le nez distille des parfums de pâtisseries crémeuses et de viennoiseries beurrées. Droite, la bouche aux saveurs d'agrumes, notamment de pamplemousse, est adoucie par des fruits blancs. Bon brut nature, simple, net et rafraîchissant. Pour une fête amicale.

## ● CUVÉE ROGER GABRIEL BRUT (1ER CRU MILLÉSIMÉ)

14/20 2009

Le nez puissant et épicé, dominé par le bois, libère avec le temps des notes de raisin sec et d'épices (cannelle, muscade). La bouche puissante, d'un beau boisé pure et net, fait saliver. Un vin qui s'accommodera de mets épicés.

## ● GRANDE RÉSERVE BRUT (1ER CRU)

15/20 BSA

Le nez rappelle la baguette fraîche juste sortie de la boulangerie. Pétillante avec une mousse crémeuse, la bouche est soyeuse et encore crémeuse, avec des notes d'herbes séchées, de jus de pamplemousse et de café.

## ● ROSÉ BRUT (1ER CRU PINOT NOIR)

14/20 BSA

La robe couleur prune ressemble à un Volnay profond. Le nez offre des notes de prunes douces, de fruits rouges grillés, de fruits jaunes à noyau. Parfait pour la table, ce rosé, vineux avec des tanins veloutés, pourrait aussi danser joyeusement après le dessert dans le salon en compagnie d'un cigare.