

Gabriel-Pagin Fils

ANNONCE DÉTENTE SUR LA CÔTE CHAMPAGNE COÛT 020

1 rue Des Bœufs - 51100 - Reims Val d'Or - T: 03 26 52 04 00

La maison Gabriel-Pagin, dirigée par des vignerons manipulateurs de vins en fin de siècle depuis 1940, s'étend sur 2,50 ha, sur les terres classées en grand et premier cru d'Avize-Val d'Or, Mailley, Aize et Crantat. Ici, la viticulture raisonnée intègre à savoir à certains principes : vignes souchées, non désherbées (mécaniquement), battement auval facile qui protège des mois, absence de levure, vinification sous bois et long vieillissement en cave.

Brut Nature brut nature (1^{er} cru blanc de noirs) EBA | 14,5/100 | 64,50 €



Ce brut nature original affiche une fragrance de fruits blancs blancs tirant des notes d'abricot. D'une grande fraîcheur, la bouche reste ample et offre un plaisir bien envoi. Un apéritif sur des tapas.

Carte d'Or brut (1^{er} cru blanc de noirs) EBA | 14/100 | 71,50 €



Une couleur dorée brillante souligne une robe limpide. D'une fragrance générale le nez offre une palette aromatique complexe. Fruits blancs mûris, pommes jaunes, oranges, citron, bergamote, ananas et agrumes-citrus se défontent. La bouche présente une mâche un peu rustique mais savoureuse et fraîche en finale. Il déguster sur des plats de poissons grillés.

Maisé brut (1^{er} cru) EBA | 12,5/100 | 49,50 €



Éché de bulles aériennes et d'une robe saumonée. Ce rosé présente une palette aromatique de fruits rouges, de framboises à mûres et d'épices douces. La bouche est très fraîche, ample, charnue et envoi. Équilibre, ce rosé conviendrait à l'apéritif ou sur un nombreux fruits rouges.



CHAMPAGNE
GABRIEL-PAGIN
FILS
LA MAISON FONDÉE EN 1870

CHAMPAGNE COÛT 020
PREMIER CRU