

Gabriel-Pagin Fils

 RAISONNÉE

VENTE SUR PLACE

VISITE SUR PLACE

CHAMBRE D'HÔTE / GÎTE

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 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.

Brut Nature brut nature (1^{er} cru blanc de noirs)

BSA | 14,5/20 |



Ce brut nature original affiche une fragrance de fruits à chair blanche titillant des notes pâtisseries. D'une grande vivacité, la bouche reste ample et offre un palais bien enveloppant. En apéritif sur des tapas.

Carte d'Or brut (1^{er} cru blanc de noirs)

BSA | 14/20 |



Une couleur dorée brillante souligne une robe évoluée. D'une fragrance généreuse le nez offre une palette aromatique complexe. Fruits blancs macérés, pommes talées, prunes, cédrat, bergamote, encens et agrumes confits se dévoilent. La bouche présente une mâche un rien rustique mais savoureuse et fraîche en finale. À déguster sur des ris de veau aux morilles.

Rosé brut (1^{er} cru)

BSA | 15/20 |



Doté de bulles aériennes et d'une robe saumonée, ce rosé présente une palette aromatique de fruits rouges, de groseilles à maquereau et d'épices douces. La bouche est à la fois vive, ample, charnue et croquante. Équilibré, ce rosé conviendra à l'apéritif ou sur un crumble aux fruits rouges



CHAMPAGNE
GABRIEL-PAGIN
FILS

8 AVENAY VAL D'OR

CARTE D'OR BRUT

PREMIER CRU