

R. GABRIEL-PAGIN FILS

4, rue des Remparts

Tél. 03 26 52 31 03

Fax. 03 26 58 87 20

e-mail : gabriel.pagin@wanadoo.fr

www.champagne-gabriel-pagin-fils.com

♥♥♥ Des récoltants-manipulants de père en fils depuis 1946, pour ce vignoble de 9,5 ha, situé uniquement sur des terroirs classés en grand et premier cru. La philosophie de cette maison : vignes labourées, non désherbées chimiquement, pressurage traditionnel, traitement aussi faible que possible des moûts, absence de levurage, vinification sous bois, long vieillissement en caves. Un savoir faire familial, basé sur le respect de la nature et de la tradition.

Cela explique ce **Champagne cuvée Roger Gabriel 2004**, parfumé, intense, aux arômes de poire et de miel, de bouche savoureuse, à la fois bien corsé et distingué, de mousse fine. Le Grande Réserve Premier Cru, *Chardonnay* majoritaire (66%), le reste en *Pinot noir*, aux arômes intenses et persistants à dominante d'agrumes et d'amande, de mousse abondante, très bien dosée, alliant charpente et finesse, de bouche puissante.

Le **Champagne brut Grande Réserve** est équilibré, tout en charpente, parfumé, fin et riche à la fois, avec des notes subtiles de poire fraîche et de pain grillé. Beau **Champagne Millésime 2006**, marqué par ce grand millésime, d'un bouquet très aromatique aux nuances de pêche et de citronnelle, de mousse abondante, harmonieux et fin, qui associe structure et nervosité, une cuvée puissante, très parfumée. Excellent **Brut Carte d'Or**, pur *Pinot noir*, qui dégage une mousse fine et légère, à dominante de fleurs blanches et d'amande, charpenté, au fruité complexe, généreux et charmeur, très rond mais très fin également. Joli brut **Premier Cru rosé**, à la fois fin et charnu, classique avec ce nez de framboise mûre en finale.