

Gabriel-Pagin Fils

 RAISONNÉE

VENTE SUR PLACE

VISITE SUR RENDEZ-VOUS

CHAMBRE D'HÔTE / GÎTE

**M.C. Gabriel - 4 rue des Remparts - 51160 - Avenay-Val-d'Or - T: 03 26 52 31 03 -
www.champagne-gabriel-pagin-fils.com**

La première liberté d'expression des champagnes Gabriel-Pagin, dirigés par des récoltants-manipulants de père en fils depuis 1946, est de préserver les cadeaux de Dame Nature. Aujourd'hui, l'exploitation s'étend sur 9,50 hectares, 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.

Gabriel-Pagin Fils Cuvée Roger Gabriel - Millésimé brut (1er cru)

2004 | 15/20 | -



Une robe or caractéristique du pinot noir. On le retrouve dans la trame vineuse et riche du nez, dominée par des arômes de fruits compotés suivis par des notes de pain d'épice et de sucre d'orge. La bulle est fine et incisive. Un champagne de repas.

Gabriel-Pagin Fils Grande Réserve brut (1er cru)

BSA | 16/20 | -



Un nez très agréable alliant fraîcheur des agrumes à des notes compotées de pêche, de poire et de pomme reinette. En bouche, la bulle est fine et crémeuse ainsi que désaltérante nous rappelant la trame fruité du nez. Bel équilibre pour une cuvée d'apéritif.



RM-21959-01
ÉLABORÉ PAR M. GABRIEL, AVENAY-VAL-D'OR, FRANCE