



GABRIEL-PAGIN FILS

RAISONNÉE • VENTE SUR PLACE • CHAMBRE D'HÔTE GITE

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 BLANC DE NOIRS)

16 20 BSA

La robe jaune soutenue atteste d'un vin mature. Le nez évoque le miel et l'encaustique. En bouche, la fraîcheur vient accompagner les notes de noix fraîche et une fine oxydation ménagée. Dotée d'une belle longueur, cette cuvée plaira aux amateurs de vin jaune et de Xérès. Accompagnera volontiers un poulet au savagnin et morilles.



CARTE D'OR BRUT (1ER CRU BLANC DE NOIRS)

15,5 20 BSA

Mûr, dense et vineux : voilà un champagne appétent et complexe, désaltérant et de bonne longueur. Les arômes de champignons frais et une touche zestée complètent l'ensemble. À boire avec un comté de 24 mois.



CARTE D'OR DEMI-SEC (1ER CRU PINOT NOIR)

14,5 20 BSA

C'est la version en demi-sec de la cuvée Carte d'Or. La minéralité, bien présente, équilibre un dosage appuyé qui fera bon ménage avec un foie gras frais mi-cuit qui révélera ainsi son gras et sa rondeur gourmande.



CUVÉE ROGER GABRIEL BRUT (1ER CRU BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ)

16,5 20 2008

Un champagne dans la force de l'âge, doté d'une belle maturité et d'une grande complexité en bouche autour de notes de fruits secs et d'humus. La fraîcheur du chardonnay redonne du pep's en milieu de bouche et la finale se montre dense et pure. À servir avec une côte de veau aux morilles.



GRANDE RÉSERVE BRUT (1ER CRU)

15,5 20 BSA

Le nez crayeux précède une bouche minérale et désaltérante, tout en tension et fraîcheur, avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes. Un champagne d'apéritif à boire avec des gougères.



ROSÉ BRUT (1ER CRU)

15 20 BSA

Un rosé structuré, aux notes crayeuses et à la trame vineuse. Au nez et en bouche, une pointe d'épices douces (cannelle) accompagne des notes de petits fruits rouges. Il ne faut pas hésiter à carafier cette cuvée pour qu'elle puisse exprimer tout son potentiel aromatique. Parfaite pour accompagner une lotte à l'armoricaine.

