

# Champagne R. Gabriel-Pagin Fils

## Cuvée Roger Gabriel – Millésime 2004

*Présentation sobre et luxueuse.*

*Environ 21 euros la bouteille.*



Vigneron à Avenay-Val-d'Or depuis 1946, le champagne R. Gabriel-Pagin Fils cultive son vignoble de 9,5 hectares répartis sur les grands crus d'Avize et de Cramant et les premiers crus d'Avenay-Val-d'Or et de Mutigny, dans le plus grand respect de l'environnement (charte Ampelos). Une œnologie fine et naturelle, respectueuse de la flore indigène et des traditions champenoises, permet l'élaboration de 35 000 flacons de champagnes authentiques chaque année.

### VUE

- Or profond.
- Bulles fines.
- Cordon de bulles élégant et persistant.

### NEZ

- Riche et épanoui, révélé par le long délai laissé entre le dégorgement et l'expédition des bouteilles (6 à 12 mois), mais surtout par la réalisation des vinifications avec la flore indigène (naturelle).
- Généreux arômes de fruits rouges confits (fraise, framboise et cassis) et de cerises à l'eau de vie, signatures du pinot noir, cépage exclusif du champagne.
- Grande maturité, sur de séduisantes notes de viennoiseries, de miel et de café torréfié, résultat du long vieillissement sur lattes des bouteilles avant dégorgement (8 ans).

### BOUCHE

- Attaque franche et dense, permise par le dosage léger, avec seulement 6 g/L de sucre ajoutés au dégorgement, soutenue par une minéralité saisissante.
- La bouche devient ensuite chaleureuse, assortie d'un boisé sensuel, grâce à la réalisation judicieuse de la fermentation malo-

lactique, mais surtout à la vinification et à l'élevage en fûts de chêne anciens (plus de 10 ans) des vins de base durant 10 mois, sur lies de levures et de bactéries.

- Effervescence délicate.
- Grande longueur en bouche.

.....  
Avec cette CUVÉE ROGER GABRIEL MILLÉSIME 2004, AURÉLIEN GABRIEL, œnologue, a su tirer la quintessence du pinot noir et du terroir d'Avenay-Val-D'or, pour nous offrir une interprétation inspirée de cette belle année 2004.

A déguster au cours des repas entre amis, pour accompagner une aumônière au foie gras, par exemple.

---

### CHAMPAGNE R. GABRIEL-PAGIN FILS

4, rue des Remparts  
51160 Avenay-Val-D'Or • France  
Tél. : +33 (0)3 26 52 31 03  
Fax +33 (0)3 26 58 87 20  
Mail : gabriel.pagin@wanadoo.fr  
Site : www.champagne-gabriel-pagin-fils.com