

# Champagne Gabriel-Pagin Fils

## Cuvée Carte d'Or – Brut Premier Cru

(environ 16 euros la bouteille)

*Présentation sobre et luxueuse.*

### VUE

Dorée et lumineuse.  
Bulles très fines.  
Collier de bulles raffiné.

### NEZ

Florilège réjouissant de parfums, source de plaisir, grâce au délai minimum de 6 mois entre dégorgement et commercialisation.

Arômes sensuels et chaleureux de pain grillé, de viennoiseries, expressions de la maturité de la cuvée obtenue par 36 mois de vieillissement sur lattes des bouteilles, avec autolyse des levures, avant dégorgement.

Le pinot noir, cépage exclusif, soigneusement sélectionné sur les terroirs premiers crus d'Avenay-Val-d'Or majoritaires, complétés par Mutigny, se révèle ensuite, intense, avec de belles notes de fruits rouges et noirs, délicatement épicé.

### BOUCHE

D'emblée ample, portée par une effervescence soyeuse, résultat charmeur de l'élevage des vins de base sur lies durant 6 à 8 mois, avant assemblage.

On retrouve la grande complexité évoquée au nez, certainement permise par l'utilisation de la flore indigène pour les fermentations alcoolique et malolactique des vins de base.

Finale élégante et dense.

Grande longueur en bouche.

.....

Avec cette cuvée Carte d'Or – Brut Premier Cru, Aurélien Gabriel, œnologue, a mis toute sa sensibilité œnologique au service d'un champagne équilibré et touchant.

A déguster à l'apéritif, ou pourquoi pas au cours du repas, en entrée, pour accompagner une salade de chèvre chaud.

### CHAMPAGNE GABRIEL-PAGIN FILS

4, rue des Remparts  
51 160 Avenay-Val-D'or  
Tél. : +33 (0)3 26 52 31 03  
Fax. : +33 (0)3 26 58 87 20  
Mail : gabriel.pagin@wanadoo.fr  
www.champagne-gabriel-pagin-fils.com



Fondé en 1946 à Avenay-Val-d'Or, le champagne Gabriel-Pagin Fils cultive son vignoble de 9,5 hectares (79% de pinot noir, 18% de chardonnay et 3% de pinot meunier) situé en grands crus et premiers crus : Avenay-Val-d'Or (93%), Mutigny (4%), Avize et Cramant (3%), dans le plus grand respect de l'environnement. Certifié Ampelos depuis 1999 et haute valeur environnement (HVE) depuis avril 2014, la viticulture respectueuse de l'environnement et une œnologie douce et précise lui permettent d'élaborer et commercialiser environ 35 000 flacons de champagnes de haute expression par an.