Champagne
PAUL DANGIN & FILS
Maison familiale de tradition en Champagne



CHAMPAGNE PAUL DANGIN & FILS

Carte Noire

Champagne - Blanc

Terroir:	Celles sur Ource Cote des Bar
Sol:	Kimmeridgien
Cépage:	Pinot noir
Ages des vignes:	50 ans
Millésime:	2023 et 2022
Temps sur lies:	36 mois
Malo-Lactique:	oui
Dosage:	6,3 gr/L
Certification :	VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

DÉGUSTATION

OEIL : Robe jaune paille lumineuse, animée par de fines bulles.
NEZ : Élégant et charnu, il s'ouvre sur des arômes de fruits blancs et jaunes, relevés de subtiles notes grillées et de viennoiseries.

BOUCHE:.Attaque racée et aérienne, dominée par des saveurs de fruits à chair blanche. Le développement en bouche révèle une légère vinosité associée à des nuances de fruits à coque. La finale, tendue et légère, offre un très bel équilibre et une grande élégance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 6° et 8°
GARDE : A consommer entre 2026 et 2029

ACCORDS METS ET VINS :

Il accompagne avec élégance un rôti de bœuf, un riz parfumé au safran, des plats en sauce généreux, et s'accorde subtilement avec un dessert chocolaté.

CHAMPAGNE PAUL DANGIN & FILS 11 Rue du pont, 10110 CELLES SUR OURCE - CÔTE DES BAR - AUBE - FRANCE
Tél : 03 25 38 50 27 Mail : contact@champagne-dangin.com
www.champagne-dangin.com