Champagne
PAUL DANGIN & FILS
Maison familiale de tradition en Champagne



CHAMPAGNE PAUL DANGIN & FILS

Cuvée Rosé

Champagne - Rosé Brut

Terroir:	Celles sur Ource Côte des Bar
Sol:	Kimmeridgien,
Cépage:	80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Ages des vignes:	30 ans
Millésime:	2024, 2023, 2022
Temps sur lies:	36 mois
Malo-Lactique:	oui
Dosage:	6,8 gr/L
Certification :	VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

DÉGUSTATION

OEIL : Robe d'un rose bonbon éclatant, aux reflets rappelant l'œil de perdrix.
NEZ : Subtil et charmeur, dominé par des notes de cerise, framboise et groseille, s'épanouissant sur une touche gourmande de fraise.

BOUCHE: Attaque franche, portée par une fraîcheur persistante jusqu'en finale. La bouche révèle une belle ampleur, une texture crémeuse et un fruité intense. Finale longue et savoureuse.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 8° et 10°
GARDE : A consommer entre 2026 et 2029

ACCORDS METS ET VINS :

Parfait avec un veau aux chanterelles ou des huîtres tièdes aux œufs de saumon. Côté douceur, il s'accorde délicieusement avec une tarte aux fruits rouges.

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