Champagne
PAUL DANGIN & FILS

1947 2027

FICHE TECHNIQUE

CUVÉE 80 ANS
Édition limitée



Terroir : Celles sur Ource - Côte des Bar
Sol : Kimmeridgien
Âge des vignes : 60 ans

Assemblage : 100% Pinot Noir
Millésime : 2021
Vieillissement : 4 ans
Fermentation Malolactique : oui

Dosage : Zéro dosage

Dégustation
VISUEL : Or pâle aux reflets dorés
OLFACTIF : Frais, marqué de petites notes de fruits blancs et touche briochée
GUSTATIF : Salin, droit et ciselé, belle et fine vinosité équilibrée par une finale généreuse et longue

Service
Température de service : Entre 8°et 10°
Temps de garde : À apprécier dès maintenant ou d'ici 3 ans

Accords mets-champagnes
Idéal pour un apéritif d'exception, sur des volailles ou un fromage affiné de notre région

Champagne Paul Dangin & Fils - 11 rue du pont 10110 Celles Sur Ource - France
03 25 38 50 27 // contact@champagne-dangin.com // www.champagne-dangin.com