Champagne

PAUL DANGIN & FILS

Maison familiale de tradition en Champagne



CHAMPAGNE PAUL DANGIN & FILS

Carte Or

Champagne - Blanc

Terroir:	Celles sur Ource - Cote des Bar
Sol:	Kimmeridgien
Cépage:	95% Pinot Noir, 5% Chardonnay
Ages des vignes:	30 ans
Millésime:	2023, 2022, 2021
Temps sur lies:	30 mois
Malo-Lactique:	oui
Dosage:	6,1 gr/L
Certification :	VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

DÉGUSTATION

OEIL : Robe jaune pâle aux reflets dorés, animée par de fines bulles.

NEZ : Délicat et raffiné, marqué par des arômes de pomme et de poire charnues.

BOUCHE : Belle ampleur soutenue par une vinosité élégante, parfaitement équilibrée entre vivacité et texture fine. Un brut fruité, frais et tendu, d'une grande précision.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 4° et 6°

GARDE : A consommer entre 2026 et 2029

ACCORDS METS ET VINS :

À vocation apéritive, cette cuvée s'accorde parfaitement avec les viandes blanches en sauce, les paupiettes de veau, un chapon à la broche ou encore un dessert aux fruits. Champagne de partage et de convivialité, il est idéal pour les grandes occasions et saura séduire tous les palais en tant que cuvée d'entrée de gamme.

CHAMPAGNE DE VIGNERONS

COTEAUX, MAISONS & CAVES DE CHAMPAGNE PATRIMOINE MONDIAL

www.champagne-patrimoinemondial.org

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