Champagne
PAUL DANGIN & FILS
Maison familiale de tradition en Champagne



CHAMPAGNE PAUL DANGIN & FILS

Prestige Millésimé

Champagne - Blanc

Terroir:	Celles sur Ource - CÔTE DES BAR
Sol:	Kimmeridgien
Cépage:	Chardonnay 50%, Pinot noir 50%
Ages des vignes:	50 ans
Millésime:	2021
Temps sur lies:	36 mois
Malo-Lactique:	oui
Dosage:	6,2 gr/L
Certification :	VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

DÉGUSTATION

OEIL : Robe d'un jaune doré lumineux, animée par de fines bulles persistantes. **NEZ :** Fin et expressif, marqué par une belle maturité grâce à l'assemblage de nos meilleures têtes de cuvée. S'y dévoilent des arômes de pomme, de poire charnue et une touche délicate de noix. **BOUCHE:** L'attaque vive ouvre sur une belle complexité aromatique. Un champagne ample et généreux, très aromatique, qui s'achève sur une longue finale toute en douceur.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 6° et 8°
GARDE : A consommer dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

ACCORDS METS ET VINS :

Sublime avec un poisson en sauce ou une viande blanche délicate. Il révèle aussi toute sa richesse aux côtés d'un fromage à pâte pressée, tel qu'un Comté affiné.

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