Champagne

PAUL DANGIN & FILS

Maison familiale de tradition en Champagne



CHAMPAGNE PAUL DANGIN & FILS

Parcelle de Saint Cyr

Champagne - Blanc

Terroir:	Celles sur Ource - Côte des Bar
Sol:	Kimmeridgien, parcelle de St Cyr
Cépage:	100% Pinot Blanc
Ages des vignes:	50 ans
Millésime:	2023
Temps sur lies:	36 mois
Malo-Lactique:	oui
Dosage:	6 gr/L
Certification :	VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

DÉGUSTATION

OEIL : Robe jaune doré aux reflets d'or profonds, animée par de fines bulles persistantes.
NEZ : Expressif et raffiné, mêlant des notes de tilleul, pomme et menthol, relevées par une touche minérale de calcaire fumé. S'y ajoutent des arômes de coing, raisin confit, pêche et amande, apportant complexité et gourmandise.
BOUCHE: Attaque souple et fraîche, soutenue par une effervescence crémeuse et parfaitement fondue. Le fruit se révèle pulpeux et délicat, enrichi de nuances parfumées et porté par une acidité citronnée vive mais bien intégrée. La finale, fraîche et élancée, se distingue par son élégance et sa belle longueur.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 8° et 10°. Ouvrir 5 minutes avant service.
GARDE : A consommer entre 2026 et 2028

ACCORDS METS ET VINS :

Idéal sur un poisson grillé, il s'accorde également avec une viande rouge, un fromage à pâte cuite, un Brie aux truffes ou encore un foie gras.

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