Champagne

PAUL DANGIN & FILS

Maison familiale de tradition en Champagne



CHAMPAGNE PAUL DANGIN & FILS

Cuvée '47, méthode Soléra

Champagne - Blanc

"En 1947 naissait une vision ; aujourd'hui, la cuvée '47 la fait vivre en soléra, hommage au Pinot Noir et à l'audace de Pépère Paul."

Terroir:	Celles sur Ource Côte des Bar
Sol:	Kimmeridgien,
Cépage:	100% Pinot noir, issue d'une Solera en fut de chêne commencé en 2010
Ages des vignes:	50 ans
Millésime:	Solera
Temps sur lies:	20 mois
Malo-Lactique:	oui
Dosage:	6,6 gr/L
Certification :	VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

DÉGUSTATION

OEIL : Belle teinte jaune pâle, rehaussée par une effervescence délicate et aérienne.
NEZ : Nez élégant et aérien, marqué par de fines touches de vanille et de grillé, relevées de notes de champignon frais et de fruits mûrs.
BOUCHE:.Attaque d'une ampleur remarquable, à la fois aérienne et délicate. L'ampleur s'accompagne d'une finesse extrême, portée par des arômes frais de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits des bois bien mûrs. La finale, subtile et aérienne, marie fraîcheur et élégance avec harmonie.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 6° et 8°
GARDE : A consommer entre 2026 et 2029

ACCORDS METS ET VINS :

Parfait à l'apéritif, il révèle toute sa finesse aux côtés de viandes blanches délicates ou d'un poisson grillé.

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