Champagne

PAUL DANGIN & FILS

Maison familiale de tradition en Champagne



CHAMPAGNE PAUL DANGIN & FILS

Tradition Boisé, Fût de Chêne

Champagne blanc

Terroir:	Celles sur Ource - Côte des Bar
Sol:	Kimmeridgien,
Cépage:	100% Chardonnay, vinifié en Fut
Ages des vignes:	30 ans
Millésime:	2021
Temps sur lies:	36 mois
Malo-Lactique:	oui
Dosage:	7,5 gr/L
Certification :	VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

DÉGUSTATION

OEIL : Robe jaune paille lumineuse.
NEZ : Un nez typé, marqué par l'élevage sous bois, révélant des arômes d'herbe fraîchement coupée, de beurre et une subtile touche de vanille.
BOUCHE : Attaque franche et fraîche, portée par une belle ampleur. La texture crémeuse met en valeur un fruité intense et concentré, dominé par l'expression du Chardonnay. L'équilibre, dosé avec précision, associe fraîcheur et rondeur délicate. La finale, longue et suave, déploie de fines nuances boisées. Un grand vin de style Chablisien… avec des bulles !

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 8° et 10°
GARDE : A consommer entre 2026 et 2029

ACCORDS METS ET VINS :

Parfait compagnon de volailles pochées ou rôties, il sublime également les poissons en sauce crémeuse.
À découvrir aussi avec un fromage raffiné tel qu'un Brillat-Savarin.

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