Champagne
PAUL DANGIN & FILS
Maison familiale de tradition en Champagne



CHAMPAGNE PAUL DANGIN & FILS

Carte Blanche

Champagne - Blanc

Terroir:	Celles sur Ource - Cote des Bar
Sol:	Kimmeridgien
Cépage:	Chardonnay
Ages des vignes:	30 ans
Millésime:	2024, 2023
Temps sur lies:	24 mois
Malo-Lactique:	oui
Dosage:	6,5 gr/L
Certification :	VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

DÉGUSTATION

OEIL : Robe jaune doré aux reflets verdoyants, animée par de fines bulles délicates.
NEZ : Léger et aérien, dominé par des notes d'agrumes et de pêche blanche. Un profil droit et précis.
BOUCHE : Attaque légère et aérienne, portée par une fine touche minérale et des nuances citronnées. Le développement en bouche révèle une grande amplitude dans la légèreté, avant de s'achever sur une finale longue, fraîche et aérienne.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 4° et 6°
GARDE : A consommer entre 2026 et 2029

ACCORDS METS ET VINS :

Idéal à l'apéritif, ce 100 % Chardonnay accompagne à merveille carpaccio de Saint-Jacques, ceviche de daurade, sole meunière, bar rôti, huîtres fines de claire, homard, langoustines grillées, volailles de Bresse, suprême de poulet aux morilles ainsi que des fromages délicats comme Brillat-Savarin, Chaource, Comté jeune ou Beaufort.

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