Champagne

Paul Dangin & Fils

Maison familiale de tradition en Champagne

Depuis 1947





Une maison de Champagne

Contemporaine et authentique

La Maison Paul Dangin & Fils a toujours su évoluer en investissant régulièrement dans la technologie. Mais la magie du Champagne ne s'opère pas sans un savoir-faire humain et traditionnel que nos vignerons expérimentés transmettent aux plus jeunes. La maîtrise de cette alchimie nous permet de réaliser avec le plus grand soin l'ensemble du processus de fabrication de nos cuvées. Du cep à la flûte, toutes les étapes de la vinification sont intégralement effectuées au sein de notre maison.
Nous prenons grand soin de notre territoire, inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO, en pratiquant une **viticulture raisonnée** respectueuse de l'environnement par la certification Terra Vitis.

Et c'est avec le même esprit de perfection que nous assemblons nos vins en mariant plusieurs cépages, crus ou vins de réserve pour créer et perpétuer **le style Paul Dangin & Fils.**

Élaborés avec précision et inspiration par notre chef de cave et œnologue, nos vins élégants et équilibrés sont le reflet de l'exigence et des valeurs de notre famille.

TERRA VITIS

Champagne Paul Dangin & Fils,

La tradition de l'Excellence

La maison familiale, de grande tradition par excellence, est installée à Celles-sur-Ource, un village de caractère au cœur de la Côte des Bar.

En 1947, Paul Dangin décide de poursuivre le travail de qualité entrepris au 19e siècle par son père Joseph. Il crée la marque Paul Dangin & Fils et, surtout, élabore un champagne raffiné basé sur la recherche d'un équilibre entre **intensité et finesse.**

Depuis, les générations se suivent et se transmettent l'amour de la vigne. Parfaitement exposé sur un sol minéral exceptionnel, notre vignoble s'étend sur environ 50 ha. Ce vaste terroir accueille nos cépages champenois, le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Blanc, cépage rare de la Champagne.
Des vendanges exclusivement faites à la main permettent de sélectionner nos plus belles grappes de raisin pour élaborer nos champagnes.

De la vigne au pressoir, de la cave à la dégustation, nos 11 collaborateurs, tous passionnés par le vin de champagne, partagent leur professionnalisme et leur dynamisme pour produire et commercialiser chaque année la gamme Paul Dangin & Fils.



UNE COMPOSITION UNIQUE,

La signature d'une effervescence magique

La Maison Paul Dangin & fils est fière de proposer un ensemble de cuvées harmonieuses aux arômes riches et variés. Nos champagnes, pour certains vieillis en fût de chêne, sont régulièrement récompensés par les guides de références et la presse professionnelle.



Cuvée Carte Or

Sous une robe jaune pâle, l'effervescence ressort tout en légèreté faisant preuve d'une belle persistance. Le nez exalte des notes de biscuits et de poires. La bouche est équilibrée et crémeuse. Un champagne pour toutes les occasions.

95% Pinot Noir, 5% Chardonnay



Cuvée Carte Noire

On y retrouve la complexité du Pinot Noir, une fine effervescence associant des notes grillées et fruitées à des nuances de pâtisserie. En bouche, l'attaque est souple, puis la fraîcheur prend vite le relais. La finesse est liée à une belle concentration qui en font un vin d'une grande profondeur.

Un 100% Pinot Noir issu de nos plus vieilles vignes



Cuvée Rosé

Ce rosé d'assemblage, aux notes de cerise, framboise, groseille à maquereau, tout en gardant beaucoup de fruité grâce au Pinot Noir, met en avant une très grande finesse apportée par son assemblage majoritaire de Chardonnay.

90% Chardonnay et 10% Rouge Pinot Noir



Cuvée Carte Blanche

Une cuvée au nez très gourmand qui développe des notes de fruits jaunes, beurre, pâtisserie, vanille, brioche jusqu'au côté crème brûlée une fois qu'il est bien ouvert. L'attaque est franche, l'effervescence est fine. La finale est longue, et tient sur une saveur de fruit et d'amande. Idéal à l'apéritif.

100% Chardonnay



Cuvée Tradition Boisé millésimée

À la robe jaune paille et avec une effervescence fine, cette cuvée est marquée au nez par l'élevage sous bois qui développe des notes de beurre, de fruits blancs, de tabac blond, et de vanille. La bouche est équilibrée et élégante avec une attaque franche. La finale est suave et légèrement boisée.

100% Chardonnay



Cuvée Prestige millésimée

Un champagne au nez fin plein de maturité dû à l'assemblage de nos meilleures têtes de cuvées, avec des notes de pomme, chair de poire et un peu de noix. L'attaque en bouche est assez vive et laisse place à une complexité de parfum. Champagne très aromatique laissant une longue sensation de douceur.

50% Chardonnay et 50% Pinot Noir



Coteaux champenois

Le coteaux champenois est un vin français AOP produit sur le vignoble champenois.
De couleur rouge grenat, le nez est fin avec des notes de fruits rouges et de la minéralité, puis développe avec un peu d'aération des notes de chocolat, de café et de noisette.

100% Pinot Noir

Conseil : Laissez ce vin s'aérer avant de pouvoir en déguster toute la complexité, la finesse et le fruit.



Cuvée '47

L'assemblage de ce vin provient d'une Soléra débutée en 2010. Le principe consiste à ajouter chaque année le vin de la dernière vendange dans une cuve, de laquelle nous avions soutiré une quantité de vin qui a été mise en bouteille. Cette méthode permet de maintenir un style et une signature de la maison. Cette cuvée sera parfaite pour vos apéritifs.

100% Pinot Noir provenant de nos plus vieilles vignes



Cuvée Saint Cyr

On y retrouve des notes de pain grillé, d'amande, de froment et de pamplemousse. Une bouche charnue qui développe sur la longueur, de la sucrosité et une belle ampleur. À découvrir et à apprécier à l'apéritif.

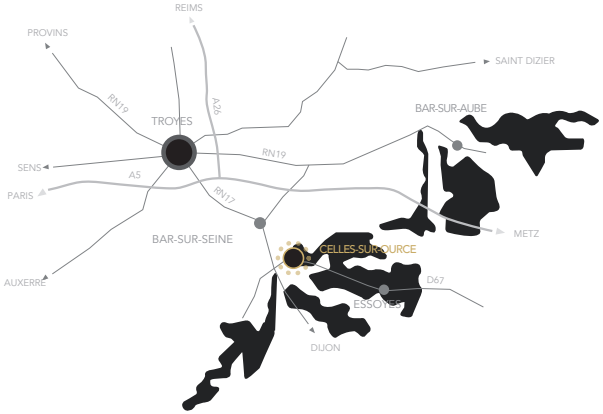
100% Pinot Blanc



Ratafia

Révélé dans un flacon élégant, cet apéritif est composé de moût de raisins et d'alcool de vin.
À servir, bien frais, à l'apéritif en famille ou entre amis.





Champagne

PAUL DANGIN & FILS

Maison familiale de tradition en Champagne

11, rue du pont - 10110 Celles-sur-Ource - France
Tél. +33 (0)3.25.38.50.27 - Fax : 03.25.38.58.08
Mail : contact@champagne-dangin.com
www.champagne-dangin.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.
Le samedi sur RDV. Fermé le dimanche

© Agence écho - 3359 | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.