

# BRUNO PAILLARD

## A.O.C. Champagne

La Cuvée N.P.U. "Nec Plus Ultra" nació del deseo de producir, sin restricciones de costo, el Champagne más espectacular posible. Para esto, se toman las decisiones más exigentes en todas las etapas de producción. De este sueño loco nació un Champagne en el pináculo de vinificación ... NPU "Nec Plus Ultra".

### BRUNO PAILLARD

N.P.U 2003

#### FORMATOS

**0,75 L (Estuche Madera)**

#### VARIETADES

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

#### ELABORACIÓN

##### **Exclusivamente uvas "Grands Crus" ...**

De los 320 pueblos de Champagne, solo 17 tienen derecho a la denominación "Grand Cru". Las uvas seleccionadas para crear N.P.U. 2003 provienen de solo cuatro de ellos: Oger, Chouilly, Verzenay y Mailly. Estos son los más nobles entre los Grands Crus del norte de Champagne, más adecuados en este año de ola de calor.

##### **En pequeños barriles de madera ...**

Como siempre, solo se retuvo el primer prensado, el más puro. Pero una característica esencial de N.P.U es que la primera fermentación se realizó en pequeños barriles de madera donde los vinos pasaron sus primeros 10 meses. Durante este período, cada "Cru" desarrolló su propia personalidad mientras adquieren estos aromas ligeramente leñosos que solían encontrarse en los vinos de antaño. Aparentemente un desafío, ya que este año fue particularmente sensible a la oxidación. Sin embargo, a pesar de esto, el vino está muy bien armonizado. El verano siguiente a la cosecha, en julio de 2004, después de 10 meses de envejecimiento en barriles, comenzó la mezcla, a partir de solo 14 barriles seleccionados, mitad Chardonnay, mitad Pinot Noir, que dio como resultado 4.200 botellas, todas numeradas individualmente.

##### **Más de doce años en la bodega ...**

La segunda fermentación tuvo lugar casi inmediatamente después del embotellado y siguió una larga maduración en la oscuridad de nuestras frías bodegas. Estas botellas permanecieron en la bodega durante 10 años sobre lías, antes del "degüelle" (fecha que figura en la etiqueta posterior). Como siempre en Bruno Paillard, el "dosage" es muy pequeño. En este caso de 3g/l, reducido a un mínimo, prácticamente imperceptible, "Extra Brut". Después de esta "operación", cada botella se devuelve a la bodega para una convalecencia necesaria de al menos un año antes de su lanzamiento al mercado.

#### UN DESCUBRIMIENTO

Se puede disfrutar solo como aperitivo, donde su complejidad puede ser totalmente expresiva o acompañar cualquier comida, con la excepción de los platos dulces. Deja que se abra en la copa antes de probar. Admira su profundo color dorado. ¡Escúchalo! Descubre sus múltiples y complejas capas de aromas que se despliegan suavemente. Finalmente, pruébalo y capta toda su riqueza, cada matiz ...



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)