

# BRUNO PAILLARD

## A.O.C. Champagne

### BRUNO PAILLARD ROSÉ PREMIER CUVÉE

#### FORMATOS

**0,375 L**

**0,75 L**

**MAGNUM**

#### VARIETADES

Pinot Noir y Chardonnay.

#### ELABORACIÓN

**Identidad:** un himno a la brillante delicadeza de la Pinot Noir, el Premiere Cuvée Rosé se llama así debido a su composición de solo el primer prensado.

Varias añadas de Rosé, hechas con Pinot Noir, se crea de dos maneras: -  
Vino blanco de Pinot Noir: después de un prensado rápido, y una rápida separación de las pieles, el jugo es muy pálido y se puede vinificar como un vino blanco.

-El vino tinto de Pinot Noir se obtiene mediante una maceración prolongada del jugo en las pieles.

Un toque de Chardonnay trae la vivacidad necesaria para equilibrar los frutos de Pinot Noir.

**La mezcla:** Primer prensado principalmente de Pinot Noir con un poco de Chardonnay, cuya cantidad permanece en secreto.

**Vinos de reserva:** una mezcla de 25 añadas, desde 1985.

**Envejecimiento:** tres años sobre sus lías y después un mínimo de cinco meses más después del degüelle.

#### FICHA DE CATA

Color rosa cobre con un toque de frambuesa cuando es joven y que evoluciona al salmón mientras envejece. Las burbujas finas y elegantes. Los aromas iniciales de grosella roja y frutos rojos evolucionan a cerezo morello, fresa salvaje y violeta mientras respiran en el vaso. Un toque de limón denota la discreta presencia de Chardonnay. Con la edad, los aromas tienden hacia frutas oscuras como la cereza oscura, el higo y la mora. En boca revela fruta roja capturada en su máxima frescura. El final es largo y persistente.

#### MARIDAJE

El Rosé Premiere Cuvée es un excelente complemento para una exquisita charcutería italiana, sushi, pollo o ensalada de frutas rojas.



ASEUNIV, S.L.

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

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