

BRUNO PAILLARD

A.O.C. Champagne

BRUNO PAILLARD

SINGLE VINTAGE BLANC DE BLANCS 2006

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Chardonnay.

ELABORACIÓN

Identidad: Este Single Vintage 2006 Blanc de Blancs fue producido exclusivamente a partir de la primera prensada, la más pura, de uvas seleccionadas de los mejores viñedos de Chardonnay en el corazón de Champagne. Más de 9 años de maduración en nuestras bodegas frescas dieron a este vino su plenitud.

La mezcla: Al igual que con todos nuestros vinos, el Ensamblaje 2006 tiene una dosificación muy baja (5 g / l). El degüelle fue en marzo de 2015 para el primer lote, y está fechada en la etiqueta posterior. El vino sale al mercado después de un descanso en la bodega de 12 meses a partir del degüelle.

FICHA DE CATA

Color dorado verdoso con burbujas muy pequeñas, finas y abundantes. Después de que las primeras notas «saladas-yódicas» se escapan rápidamente, su vivacidad se muestra a través de aromas dominados por los cítricos, junto con la almendra fresca. Unos minutos más permitirán que se desarrollen los aromas a "calisson" (bollería, melón, naranjas) y a la piel de naranja confitada. En boca es fresco, pero generoso, equilibrado, con mineralidad y una larga persistencia.

MARIDAJE

Un vino fino y elegante que se puede disfrutar como aperitivo o en la comida, incluida la comida picante. Evitar maridar con dulces.



ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com