

BRUNO PAILLARD

A.O.C. Champagne

"Cuando la fuerza casa con la elegancia"

El artista japonés Takehiko Sugawara fue el elegido para ilustrar la etiqueta de este vino; "Cuando la fuerza casa con la elegancia". Su obra, una mezcla de técnicas sobre papel japonés, pasará a formar parte de la "Gallery of Vintages" de la Maison en Reims.

Nacido en Tokio en 1962, Takehiko Sugawara ingresó en 1989 en la Universidad Tama de Tokio de Bellas Artes. A lo largo de su carrera ha recibido varios prestigiosos premios y desde 2005 da clase en la universidad de Arte y diseño de Kyoto.



BRUNO PAILLARD BLANC DE BLANCS 2012

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

100% Chardonnay.

ELABORACIÓN

El Blanc de Blancs 2012 se produce exclusivamente con la primera prensada, la más pura de uva Chardonnay procedente de Grand Crus del corazón de la Côte de Blancs, específicamente de Oger y de Le Mesnil-sur-Oger. El 20% de las uvas se vinifican en barrica de roble viejo. Para alcanzar sus más altos niveles de expresión el Blanc de Blancs 2012 pasa 8 años envejeciendo en la bodega, incluyendo los 18 meses de reposo tras el degüelle.

Crianza: El 20% de las uvas se vinifican en barrica de roble viejo. 7 años sobre lías y otros 18 meses en botellas tras el degüelle.

FICHA DE CATA

Color dorado brillante con una efervescencia fina y persistente. La nariz es inicialmente reservada. Poco a poco van apareciendo notas frescas de cítricos y pomelo. Seguido de intensos aromas a frutas de hueso y albaricoque maduro; notas de miel y concentración de flores blancas que se acentúa con toques de pimienta y notas mentoladas. Tras unos minutos en la copa surgen recuerdos a regaliz, pan tostado y a franchipán mezclados con fruta escarchada. En boca el primer sorbo resulta envolvente, sustancioso, completo, casi carnal rematado por una suave efervescencia. Fiel a la nariz, presenta fruta, salinidad y el toque especiado de la madera de cedro. Su fuerza y elegancia se van descubriendo en las sucesivas pruebas.

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