

BRUNO PAILLARD

A.O.C. Champagne

Maison Bruno Paillard surgió del deseo de su fundador de crear un champán diferente a cualquier otro; extremadamente puro.

Un gran champán para BRUNO PAILLARD es, sobre todo, un "ensamblaje", mezcla de diversos crus, variedades de uva y añadas. Se trata del constante deseo de capturar la delicadeza y la elegancia por excelencia que el champán puede brindar cuando se sirve con amor y cuidado.



BRUNO PAILLARD BRUT PREMIER CUVÉE

FORMATOS

0,375 L

0,75 L

MAGNUM

VARIEDADES

45% Pinot Noir, 33% Chardonnay y 12% Pinot Meunier.

ELABORACIÓN

Identidad: El Première Cuvée es una interpretación muy personal de toda la región, a través de la selección de 35 de los 320 crus de champagne. Es el buque insignia del estilo de Bruno Paillard. Un vino de primera calidad, el Première Cuvée tiene que sobrevivir a cualquier cosecha, ya sea rica o pobre.

La mezcla: primer prensado exclusivo - el jugo más puro - Pinot Noir (45%), Chardonnay (33%) y Pinot Meunier (22%), parte de los cuales (20%) estaba en barrica para la primera fermentación. Vinos de reserva: una mezcla de 25 añadas, desde 1985; Hasta el 50% de la mezcla final.

Envejecimiento: el envejecimiento es más largo que el requisito legal; tres años sobre sus lías y después un mínimo de cinco meses más después del degüelle.

FICHA DE CATA

Oro pajizo brillante, que revela el uso exclusivo del primer prensado. Efervescencia viva, burbujas muy finas. En nariz es fresco y afrutado. Primeros aromas cítricos, después frutas rojas y finalmente frutas confitadas y exóticas. En boca presenta un ataque vivo, encontramos nuevamente cítricos, también frutos secos, pan tostado, frutas negras. Plenitud golosa y bastante larga .

MARIDAJE

El champagne Première Cuvée es un excelente aperitivo. Combina divinamente con queso (Brie de Meaux, Camembert, añejos de Salers), aves y mariscos.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com