

BRUNO PAILLARD

A.O.C. Champagne



BRUNO PAILLARD CUVÉE 72

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier.

ELABORACIÓN

Cuvée 72 es un Champagne con gran personalidad. Su nombre deriva del período de envejecimiento de 36 meses en lías y 36 meses en botella. La Cuvée 72 ha sido creada por Bruno Paillard para conferir al clásico Première Cuvée una segunda madurez.

Envejecimiento: 72 meses: 36 meses sobre lías y 36 meses en botella tras el degüelle.

FICHA DE CATA

Hermoso color amarillo pajizo con un perlage persistente y elegante. En nariz encontramos delicados aromas de cítricos, flores blancas, almendras, vainilla y levaduras. En boca muestra una acidez equilibrada. Elegante, alegre, armónico y muy fresco.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, con quesos, comida asiática, platos especiados, charcutería.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com