

# BRUNO PAILLARD

---

A.O.C. Champagne



## BRUNO PAILLARD DOSAGE ZÉRO

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

Chardonnay, Pinot Noir.

### ELABORACIÓN

El primer lanzamiento de NV Dosage Zéro de Bruno Paillard es una mezcla de varias cosechas de más de 30 crus (o 106 parcelas) que ensamblan Pinot Meunier del valle del Marne con partes iguales de Pinot Noir y Chardonnay de las laderas norte de la Montagne de Reims, predominantemente fermentadas en pequeñas barricas de roble. La cuvée DZ comprende aproximadamente un 50% de vinos de reserva y, por lo tanto, incluye todas las añadas, a partir de 1985.

Envejecimiento de tres a cuatro años en botella "sur lie", seguidos de seis meses de reposo tras el degüelle.

### FICHA DE CATA

La primera versión de color amarillo pajizo a blanco dorado comienza con un bouquet elegante, puro, fresco y vinoso de aromas de fruta blanca y compota de manzana. con un encantador toque cítrico oxidativo y calcáreo. Puro, magro y fresco en el paladar, este es un champán completamente seco pero fino, elegante, bien estructurado y adherente con fruta bellamente madura pero discreta y amigable con la comida.

### MARIDAJE

Ideal como aperitivo, con ostras, pescados blanco fresco (incluso crudos).

ASEUNIV, S.L.

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

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