



Champagne
BRUNO PAILLARD
Reims - France

Dosaggio: Zero

50% Pinot Meunier, 25% Pinot Nero, 25% Chardonnay

Zona di Produzione: Reims

Terreno: calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: 32 Cru vinificati separatamente in vasca o in barrique. Vini di riserva costituiti da 25 differenti millesimi assemblati dal 1985, in proporzione fino al 50% e affinati in legno

Affinamento: sui lieviti per 40 mesi, riposo in cantina

per almeno 3 o 4 mesi dopo la sboccatura e prima della commercializzazione

Colore: oro paglierino brillante, che rileva l'utilizzo esclusivo della prima pigiatura e la percentuale importante di Chardonnay. Perlage molto fine ed estremamente vivo

Profumo: note di frutta a pasta bianca e mandorla fresca. All'apertura appaiono aromi di cioccolato, di tostato, mescolati a note di lampone fresco, anice stellato e castagne

Sapore: si ritrova in bocca la ricchezza aromatica del naso. Finale concentrato, salino e estremamente persistente

Amabilità: 0 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 12% vol