

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

427,25\$

* Prix de détail suggéré

Champagne Bruno
Paillard, N.P.U. Nec
Plus Ultra, Champagne
AOC 2008

	Code produit	15125367
	Prix licencié	317.46\$
	Conditionnement	3x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin effervescent
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Sous-région	Champagne
	Cépage(s)	Chardonnay 50 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 50 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	4
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 20 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Maison s'est constituée travaillant à partir de raisins cultivés par les mêmes familles de vignerons depuis sa fondation. Parallèlement, elle a patiemment choisi ses propres parcelles. Car pour Bruno Paillard, il ne s'agit pas de dominer un village, mais bien de chercher, inlassablement, les différents terroirs permettant une expression, nécessairement personnelle, de la Champagne et une vision très précise du vin à créer.

NOTES DE DÉGUSTATION

Or jaune éclatant et profond, effervescence fine, pailletée, s'étirant avec lenteur et constance. Premiers parfums étonnants de fruits rouges très frais (groseilles/framboises/ myrtille/ fraise des bois) mêlés aux fruits à noyaux (cerise bigarreau) et aux écorces d'orange confite. Peu à peu se déploient les arômes de gingembre frais et de menthe poivrée, évoluant vers un caractère légèrement fumé, où se mêlent poudre de cacao et de pâte de coing vivifiés par la fraîcheur...

NOTES SUR LE PRODUIT

sa pleine dégustation demande une température légèrement rafraîchie (8 à 10° pour commencer, il s'échauffera progressivement par la suite), l'usage d'un verre au corps assez large

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020
et au buvant légèrement resserré.



ÉLABORATION DU PRODUIT

La vinification a été conduite en retenant, comme toujours chez Bruno Paillard, exclusivement la première presse des raisins, la plus pure. Mais une particularité essentielle de la cuvée N.P.U.- « Nec Plus Ultra » est que la fermentation a été conduite en petits fûts de chêne anciens dans lesquels les vins ont passé leurs premiers 10 mois. Durant cette période, chaque cru affirme sa complexité et acquiert ces arômes légèrement boisés si particuliers que l'on trouvait dans les...

Champagne
BRUNO PAILLARD
Reims - France

