

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

129,00\$

* Prix de détail suggéré

Bruno Paillard
Champagne Dosage
Zéro

	Code produit	14862710
	Prix licencié	112.20\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin effervescent
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Cépage(s)	Pinot Meunier 50 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 25 %
	Cépage(s)	Chardonnay 25 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège

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 paille dense, soutenu, brillant. Effervescence très fine et persistante. Premières notes de fruits blancs et d'amande fraîche, à la fois généreux et sans opulence. A l'ouverture apparaissent des arômes de chocolat, de toasté, mêlés à la framboise fraîche, l'anis étoilé et les châtaignes confites. Attaque à la fois vive et gourmande, s'épanouissant généreusement sur le palais. On retrouve en bouche la richesse aromatique promise par le nez, dans une texture vivante ...

NOTES SUR LE PRODUIT

L'élevage est prolongé bien au-delà de la durée légale : 3 à 4 ans en bouteille « sur lies » suivis de 6 mois de repos après dégorgement.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sélection de la première presse exclusivement –la « cuvée », la plus pure –des trois cépages, pour la majorité vinifiée en petits fûts de chêne. L'assemblage est dominé par les terroirs du nord de la Montagne de Reims et des premiers kilomètres rive droite de la Vallée de Marne pour le Pinot

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

Meunier qui dans cette cuvée D : Z est à l'honneur, puis interviennent à parts égales, Chardonnay et Pinot Noir.



FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

Champagne
BRUNO PAILLARD
Reims - France

