

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

Bruno Paillard, Blanc
de Blancs

164,75\$

* Prix de détail suggéré

Champagne
BRUNO PAILLARD
Reims - France

	Code produit	15310781
	Prix licencié	143.29\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Sous-région	Champagne
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Maison s'est constituée travaillant à partir de raisins cultivés par les mêmes familles de vigneronnes 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

Vif et floral, premiers arômes nettement agrumes - citron vert, pamplemousse -La dégustation sera idéale à une température de 8 à 9°. C'est le vin parfait pour l'apéritif, qui peut aussi accompagner les poissons, voire tout un repas s'il n'y a pas de plat trop épicé, ni, surtout sucré.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Méthode de vinification très ancienne où la fermentation en bouteille est moins puissante que pour un champagne classique. Un long élevage en cave s'opère, 4 ans sur lies suivis de 10 mois minimum après dégorgement. Le dosage est Extra-Brut (moins de 6g/L).

