

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

Bruno Paillard, Blanc
de Noirs

164,75\$

* Prix de détail suggéré

Champagne
BRUNO PAILLARD
Reims - France

	Code produit	15310618
	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
	Qualité	Grand cru
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Extra brut
	Taux de sucre	3
	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

La structure ciselée et crayeuse du nez se retrouve en bouche.

Une attaque saisissante et gourmande, où la salinité et la délicatesse du fruit s'entremêlent dans une sensation d'umami qui appelle la nourriture. La profondeur de ce vin se révèle progressivement autour de notes de chair de cerise et d'une tranche de kumquat. La bonne longueur témoigne de la fidélité de ce vin à son terroir.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Il est principalement vinifié en acier inoxydable, avec une petite proportion de chêne provenant de fûts âgés (15 à 20 % selon l'année) pour enrichir l'assemblage. Il passe ensuite trois ans sur les lies. Après dégorgement, dont la date est mentionnée sur la contre-étiquette, le Blanc de Noirs Grand Cru est mis en bouteille la contre-étiquette, et repose au minimum six mois en cave.

