

## CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

**73,00\$**

\* Prix de détail suggéré

Bruno Paillard Brut  
Première Cuvée  
Champagne

	Code produit	411595
	Prix licencié	63.49\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Cépage(s)	Pinot Meunier 22 %
	Cépage(s)	Chardonnay 33 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 45 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire

### 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 brillant. Teinte révélant l'usage de la première presse et le pourcentage important de chardonnay. Perlage vif, bulle extrêmement fine. Frais et fruité. Premiers arômes d'agrumes, puis arômes de fruits rouges. Attaque vive grâce au faible dosage respectant l'authenticité du vin. Minéralité crayeuse. Saveurs d'agrumes, d'amande, de pain grillé, puis de fruits noirs, cerise, figue et mûre. Plénitude gourmande et belle longueur.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Sol et terroir : Crayeux. Le sol est travaillé à la charrue pour éviter l'emploi de désherbants chimiques et forcer la vigne à enfoncer ses racines dans la craie, d'où le champagne tire sa minéralité.

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

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les 32 crus composant ce champagne sont vinifiés séparément, en cuve d'acier inoxydable ou en barrique. Seul le moût issu de la première presse est utilisé. Élevage trois ans sur lies puis 3-4 mois minimum après dégorgement.



**FRÉCHETTE**

VINS D'EXCEPTION

*Champagne*  
**BRUNO PAILLARD**  
*Reims - France*

