

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

108,00\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	638494
	Prix licencié	93.80\$
	Conditionnement	6x750ml
	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 Noir 95 %
	Cépage(s)	Chardonnay 5 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Extra brut
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir

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

Robe or rosé légèrement framboisé en jeunesse, évoluant vers le saumoné avec l'âge. Finesse du perlage due à une matière première noble. Nez vif et fruité, arômes de groseille, fruits rouges acidulés, évoluant vers la griotte, la fraise des bois et la violette. Bouche fraîche, à la vivacité gourmande. Sensation de fruit rouge mûr capturé dans toute sa fraîcheur. Finale pure et raffinée, très élégante, assez longue en bouche sans lourdeur, très nette.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols crayeux, 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. Âge des vignes : 45-50 ans.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelle. Assemblage dominant de Pinot Noir, sous ses deux formes: vin blanc par pressurage et séparation rapide du jus et des peaux, vin rouge par macération prolongée des jus sur les peaux. Une part significative de Chardonnay du nord de la « Côte des Blancs » apporte sa

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



FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

note de fraîcheur. Élevage de 3 ans sur lies, puis dégorgement, à la suite duquel le Rosé Première Cuvée repose 5 mois supplémentaires en cave avant expédition.

Champagne
BRUNO PAILLARD
Reims - France

