

BRUNO PAILLARD

A.O.C. Champagne

BRUNO PAILLARD BLANC DE BLANCS GRAND CRU

FORMATOS

0,75 L
MAGNUM

VARIEDADES

100% Chardonnay.

ELABORACIÓN

Identidad: Elaborado exclusivamente con la uva Chardonnay, este vino es el "encaje" del champán. Así es como lo apodaron una vez debido a su espuma blanca delgada y persistente.

La mezcla: primer prensado de la Chardonnay, proveniente exclusivamente de los viñedos de Grands Crus "Côte des Blancs".

Vinos de reserva: una mezcla de 25 añadas, desde 1985.

Envejecimiento: cuatro años sobre sus lías y un mínimo de diez meses más después del degüelle. La delicadeza de su efervescencia permite domar la mineralidad natural de los Grand Crus para ofrecer al vino una sensación a la vez cremosa y viva.

Especificación: Método de vinificación muy antiguo donde la fermentación en botella es menos enérgica que para un champagne clásico.

FICHA DE CATA

Color oro muy pálido con reflejos verdes, casi plateados. Burbuja muy fina y untuosa. Primeros aromas salino-yodados, después agrios, limón verde y flores blancas. Con la aireación emanan notas de almendras y pan tostado. En boca la entrada es viva, de acidez marcada pero muy equilibrada, aparecen recuerdos de fruta de carne blanca asociadas a una mineralidad caliza que se vuelve enseguida cremosa y amplia.

MARIDAJE

El Blanc de Blancs Grand Cru combina a la perfección con los mariscos, especialmente con las ostras. También puede acompañar pescado o una comida completa si no hay platos especialmente picantes o dulces.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com