

BRUNO PAILLARD

A.O.C. Champagne

El primer lanzamiento de NV Dosage Zéro de Bruno Paillard es una mezcla de varias cosechas de más de 30 crus (o 106 parcelas) que ensamblan Pinot Meunier del valle del Marne con partes iguales de Pinot Noir y Chardonnay de las laderas norte de la Montagne de Reims, predominantemente fermentadas en pequeñas barricas de roble. La cuvée DZ comprende aproximadamente un 50% de vinos de reserva y, por lo tanto, incluye todas las añadas, a partir de 1985.



BRUNO PAILLARD DOSAGE ZÉRO

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

50% Pinot Meunier, 25% Chardonnay, 25% Pinot Noir.

ELABORACIÓN

Exclusivamente la primera prensada, la Cuvée más pura de las tres variedades de uva. Vinificadas en su mayoría en pequeñas barricas de roble. En esta cuvée D: Z la Meunier es el centro de atención y luego y a partes iguales la Chardonnay y Pinot Noir.

Envejecimiento de tres a cuatro años en botella "sur lie", seguidos de seis meses de reposo tras el degüelle.

FICHA DE CATA

La primera versión de color amarillo pajizo a blanco dorado comienza con un bouquet elegante, puro, fresco y vinoso de aromas de fruta blanca y compota de manzana. con un encantador toque cítrico oxidativo y calcáreo. Puro, magro y fresco en el paladar, este es un champán completamente seco pero fino, elegante, bien estructurado y adherente con fruta bellamente madura pero discreta y amigable con la comida.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, con ostras, pescados blanco fresco (incluso crudos).

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com