

# BRUNO PAILLARD

A.O.C. Champagne

## BRUNO PAILLARD

SINGLE VINTAGE BRUT ASSEMBLAGE 2008

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

42% Chardonnay, 42% Pinot Noir, 16% Pinot Meunier.

### ELABORACIÓN

**Identidad:** La cosecha "Assemblage" 2008, se hizo exclusivamente a partir de la primera prensada, la más pura, de uvas provenientes de 10 de los mejores terroirs en el corazón de Champagne. Compuesto por un 42% de Chardonnay, un 42% de Pinot Noir y un 16% de Pinot Meunier, siete años de reposo en las bodegas han creado un equilibrio armonioso entre los generosos aromas de almendras, frutas frescas y notas especiadas.

**La mezcla:** Al igual que con todos nuestros vinos, el Ensamblaje 2008 tiene una dosificación muy baja (5 g / l). El degüelle fue en 2015, y está fechada en la etiqueta posterior. El período mínimo de descanso en la bodega después del degüelle es de 12 meses.

### FICHA DE CATA

Color amarillo dorado con rosario muy elegante y una efervescencia fina y constante. En nariz es amplio, generoso, marcado por una poderosa vitalidad. Aromas primarios de cerezas, mezclados con pequeños frutos rojos y envueltos en notas cítricas maduras. Ataque vivo cuya generosidad se despliega, trayendo consigo una energía sorprendente. Una profusión de especias y notas de fruta madura mezcladas con almendras frescas y fresas silvestres.

### MARIDAJE

El Assemblage 2008 marida bien con el queso comte o un mimolette muy antiguo. Este champán complejo y maduro va ideal con los mariscos.



ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)