

Champagne
BRUNO PAILLARD
Reims-France



Blanc de Blancs 2006

L'ANNO 2006

E' un millesimato generoso, grazie a un mese di luglio caldo, alla maturazione soffice e settosa.

ASSEMBLAGE

E' stato elaborato esclusivamente con la prima spremitura - la più pura - di chardonnay provenienti dai miglior cru della Champagne.

MATURAZIONE

8 anni sui lieviti completati da 1 anno di riposo minimo in cantina dopo la sboccatura prima dell'ingresso sul mercato.

DOSAGGIO

Extra brut : 5g/L

SINGOLARITÀ

Il pittore svedese Jockum Nordström ha illustrato l'etichetta sul tema «Volupté».

Note di Bruno Paillard

OCCHIO : oro intenso e brillante con riflessi verdi, effervesienza molto fine.

NASO : alcune note saline/iodate volano via velocemente per lasciar posto a un naso vivace dominato dagli agrumi (limone, mandarino) e mandorla dolce. Dopo ossigenazione, sentori di *calisson* e scorza di arancio *confit*.

BOCCA : attacco vivace, perlage che si scioglie, l'ampiezza cresce poco a poco rivelando la generosità del vino. La frutta matura e la mineralità si equilibrano con sottigliezza.

“La bocca sia potente che delicata, riserva un finale salivante. Uno champagne Blanc de Blancs molto elegante.”