

*Champagne*  
BRUNO PAILLARD  
*Reims - France*



N.P.U. - Nec Plus Ultra 2003

## DE L'AUDACE !

La Cuvée N.P.U. - « Nec Plus Ultra », è nata dalla volontà di produrre, a dispetto dei costi e delle difficoltà, il più grande vino di Champagne possibile. Per questo, le scelte più significative sono state fatte ad ogni stadio della sua elaborazione. Da questo grande sogno è nato il Vino di Champagne nella vinificazione più assoluta... N. P. U. - « Nec Plus Ultra ».

## 2003

Annata segnata da gelate prima e canicola dopo con, all'epoca, il pregiudizio quasi generale di un millesimato impossibile da affinare. Annata però di una magnifica maturità alleata a una sorprendente vivacità.

## 7 TAPPE

- Aspettare una grande annata: 1990, 1995, 1996, 1999 poi 2003.
- Lavorare esclusivamente la prima spremitura.
- Assemblare unicamente grand cru: Mailly, Verzenay, Bouzy, Oger.
- Dare del tempo: fermentazione lenta in piccole botte di quercia.
- Maturare più di 12 anni sui lieviti.
- Scegliere un dosaggio inavvertibile.
- Pazientare: 12 mesi minimo di riposo dopo la sboccatura.

N.P.U. è un sogno, un sogno pazzo...

Un affinamento così lungo richiede dall'appassionato una scoperta paziente.

“Note complesse di biancospino, di pesca, di panna [...] note di miele [...] che non smozzano l'ammirevole vivacità della bocca.”

Guide Hachette 2017 - “Coup de cœur”