

Champagne
BRUNO PAILLARD
Reims - France



Assemblage 2008

L'ANNO 2008

Annata con poco sole, però con temperature piuttosto elevate, che combina maturità e vivacità.

ASSEMBLAGGIO

Prima spremitura, composto dal 42% di Chardonnay, 42% di Pinot Nero e 16% di Meunier. Nei sette anni di riposo nelle nostre cantine ha trovato un equilibrio giusto e goloso tra aromi di mandorla, di frutta fresca e note speziate...

AFFINAMENTO

7 anni sui lieviti con più di 12 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO

Extra brut : 5g/L

SINGOLARITÀ

Per illustrare questo millesimato, l'artista coreana Bang Hai Ja ha lavorato sul tema: « Energia ».

Note di Bruno Paillard

OCCHIO : oro giallo dorato brillante che lascia indovinare un vino generoso, perlage molto fine, effervescenza vivace.

NASO : ampio, generoso, segnato da una vitalità potente. Primi aromi di amarena mescolata a piccola frutta rossa. Naso avvolgente di agrumi maturi.

BOCCA : attacco vivace, generosità che si sviluppa supportata da un'energia sorprendente. Abbondanza di note speziate e di frutta matura mescolati alla mandorla fresca e alla fragolina di bosco.

Grandissima intensità, rigore e precisione, un'architettura da cattedrale.