CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Notre Maison familiale recherche dans ses vins, toujours Extra-Brut, l'expression vibrante de leurs terroirs d'origine. Blanc de Blancs Grand Cru est une sélection des Grands Crus mythiques de la Côte des Blancs, au sous-sol du Crétacé.



ORIGINE
Cette cuvée est composée intégralement de Chardonnays sur craie, provenant d'Oger, Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Avize et Cramant.

VINIFICATION
Issu uniquement de la première presse, dont une partie est vinifiée en petit fûts de chêne, le vin bénéficie d'une méthode réservée autrefois au champagne « Demi Mousse ». Lors du tirage, moins de sucre et de ferments sont ajoutés pour obtenir une effervescence plus délicate (environ 4,5 kg de pression au lieu de 5 à 6 normalement). Aux vins de l'année de base, s'ajoutent en moyenne 33% de vins de réserve, issus d'une Réserve Perpétuelle initiée en 1990.

ÉLEVAGE
Blanc de Blancs Grand Cru repose ensuite 4 ans sur lies dans nos caves, un temps nécessaire pour la patine et la pleine expression des crus qui le composent.

DÉGORGEMENT ET DOSAGE
Après son dégorgement, dont la date figure toujours sur la contre-étiquette, la cuvée repose 10 mois en cave avant expédition. Comme tous nos Champagnes, il bénéficie d'un dosage minimal de 4,5 g/l afin de conserver la pureté des terroirs crayeux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : teinte or très pâle, presque argentée, brillante, aux reflets verts. Perlage très fin et un peu moins abondant que sur nos autres Champagnes à cause de sa fermentation en bouteille moins puissante.

Nez : vif et floral, premiers arômes nettement agrumes - citron vert, pamplemousse - agrémentés de fleurs blanches. À l'aération apparaissent des touches d'amande et de pain grillé.

Bouche : l'attaque est vive, et provoque une sensation complexe allant des agrumes aux fruits à chair blanche. On sent la minéralité très particulière de la craie. Finale fraîche et longue.

La dégustation sera idéale à une température de 8 à 9° C.

Champagne Bruno Paillard - avenue de Champagne - 51100 Reims - Tel : +33 (0)3 26 36 20 22 – info@brunopaillard.com