

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

CUVÉE 72

Il nome “Cuvée 72” proviene da ... 36+36..., vale a dire 72 mesi di maturazione prima di lasciare le nostre cantine.

ASSEMBLAGGIO

La “Cuvée 72” nasce dalla composizione di un solera di vini di riserva con una nuova vendemmia, selezione della prima spremitura di Meunier, Chardonnay e Pinot Nero di cui una parte (20%) ha effettuato la prima fermentazione in barrique.

CRU

Più di 30 cru la cui composizione è tenuta segreta, ma di cui più della metà provengono dalle nostre vigne, coltivate secondo pratiche biologiche.

AFFINAMENTO

Affinata per un periodo di 36 mesi sui lieviti, questa cuvée sarà sottoposta, dopo la sboccatura, a 36 mesi di maturazione supplementare nelle nostre cantine. 36+36... Dopo questi 72 mesi di pazienza, scopriamo un vino fedele alla sua vera origine, che evolve da aromi fruttati ad aromi floreali, speziati e anche tostati.

DOSAGGIO

Extra Brut: meno di 6g/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: colore oro paglierino brillante con riflessi gialli, perlage molto fine.

Al naso: attacco diretto, leggermente dominato da note agrumate, si apre progressivamente con note che ricordano i fiori bianchi (fior d'arancio, biancospino, leggero sentore di acacia...). Il degustatore paziente, scoprirà note di spezie, zafferano o legno di cedro.

In bocca: attacco sia vivace che avvolgente. Il naso si conferma, raggiunto da sapori di gelatina di ribes e frutti neri. La consistenza cremosa rivela note leggere di miele e frutta secca. Il finale, molto puro, è lungo ed ampio.



Coup de coeur. Basée sur le principe de la soléra, la Cuvée 72 bénéficie de 36 mois d'élevage et de 36 mois de maturation après dégorgement. Il s'agit évidemment d'un vin au profil plus oxydatif, mais doté d'une belle profondeur.

92 - Guide de la Revue des Vins de France

In the glass, it announces itself with a festive and fine perlage, very persistent; the color is straw yellow, with slight golden shades. A delicate symphony resonates on the nose, where floral and fruity sensations are embellished with touches of yeast and bread crust. On the palate it's subtle, sensual, with a satisfying and decidedly balanced body, which relies on a fresh sip.

93 - Vinidascoprire