

Première Cuvée Extra-Brut Champagne

Bruno Paillard

Signaturvinen fra champagnespecialisten Bruno Paillard.

"Rig med noter af hasselnød og brioche, men også med masser af friske bær og en god syre. ***Imponerende længde og kompleksitet,"*** - **94 point i Jyllands Posten.**

Première Cuvée Extra-Brut er flagskibet fra dette sublime champagnehus, der består af druer fra hele champagneregionen.

Vinen er sammensat af mere end 30 udvalgte *crus* fra de fineste terroirs, og giver en champagne med en helt unik balance mellem friskhed, dybde og karakter.

Der bruges udelukkende første pres af druematerialet, hvor druesammensætningen udgøres af Pinot Meunier (22%), Chardonnay (33%) og Pinot Noir (45%), hvoraf 20% gennemgår førstegæring på egetræsfade. Hertil tilsættes en stor andel af Bruno Paillard reservevine bestående af op til 25 forskellige årgange, der rækker helt tilbage til 1985. Andelen af reservevin varierer år for år, men kan udgøre helt op til 50 % af den endelige vin!

Herefter lagres vinen tre år sur lie, mens Première Cuvée Extra-Brut hviler mindst 6 måneder efter dégorgement inden frigivelse.

Tre års rolig lagring *sur lie* giver vinen sin silkebløde struktur, mens mindst et halvt års hvile efter *dégorgement* lader smagen samle sig.

Première Cuvée Extra-Brut er en frisk, lækker og tør champagne spækket med klassiske noter af citrus, ristede mandler og let brioche, der suppleres røde skovbært, syltede ribs og lidt mørkere noter af kirsebær, figen og brombær. Med luft og tid i glasset finder man også små strejf af blomme og moden pære. Smagen er fyldig uden at være tung, med en lang, klar og præcis afslutning.

Et oplagt valg som luksuriøs aperitif. Den er også udsøgt til modne oste, samt til fjerkræ og skaldyrsretter.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende

James Suckling
94 point
The Champagne Guide
94 point
Robert Parker
92+ point
Vinous
92 point
Decanter
91 point
DinVinGuide
92 point
Jyllands Posten
94 point