# Rose Premier Cru Cuvée

## Bruno Paillard

Fyldig og vinøs roséchampagne fra Bruno Paillard.

Her bader Bruno Paillard i den grad Pinot Noir-druen i spotlyset. Husets storladne rosé skabes nemlig primært på baggrund af Pinot Noir druen, med en mindre andel Chardonnay tilsat. Som altid med så grundigt et champagnehus som Bruno Paillard bruges kun most fra det første pres af druerne, hvor kvaliteten er allerhøjest.

Andelen af Pinot Noir i denne roséchampagne frembringes på to forskellige måder. Der laves først en "hvidvin" på Pinot Noir, hvor druerne hurtigt presses og skallerne fjernes med det samme, så mosten er meget lys og kan vinificeres som en almindelig hvidvin; mens en mindre andel af Pinot Noir druerne laves som en traditionel rødvin, hvor mosten får en længere maceration med skallerne, og trækker farve og en smule tannin med sig.

Også til denne vine benytter Bruno Paillard en andel af reservevine fra 25 forskellige årgange, der strækker sig helt tilbage til 1985, og som bidrager med en utrolig kompleksitet.

Rosé Premiere Cuvee får herefter tre års lagring sur lie, efterfulgt af mindst yderligere seks måneder efter dégorgement.

Dosage: Extra-Brut.

| | |
|---|---|
| Land | Frankrig |
| Område | Champagne |
| Alkoholprocent | 12% |
| Indhold | 75 cl. |
| Vintype | Mousserende |

Decanter
**96 point**
The Champagne Guide
**93 point**
Robert Parker
**93 point**
Vinous

**92 point**

James Suckling

**92 point**