Rose Première 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	0.75 cl.
Vintype	Mousserende

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

92 point

James Suckling

92 point