

Cuvée 72 Champagne

Bruno Paillard

Kompleks og sent frigivet champagne fra mesterlige Bruno Paillard.

Luksuriøs og kompleks udgave af Bruno Paillards flagskib, Premiere Cuvee. Navnet «Cuvée 72» har sin oprindelse i vinens lagringsperiode på i alt 72 måneder. Først 36 måneders lagring sur lie, og herefter følger endnu 36 måneders lagring efter degorgement, førend vinen frigives fra Bruno Paillard kølige kældre.

Ligesom med Premiere Cuvee fra Bruno Paillard sammenstikkes Cuvee 72 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!

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

James Suckling
95 point
Robert Parker
94 point
Vinous
93 point
DinVinGuide
93 point