

D:Z Dosage Zéro Champagne

Bruno Paillard

Knastør og sprød champagne, når det er bedst.

Det kræver et exceptionelt druemateriale og stort håndværk, at skabe stor champagne helt uden tilsætning af dosage(sukkerlikør).

Hos Bruno Paillard laver man i dag udelukkende champagner i kategorien extra brut, der indikerer et minimum af dosage og med denne vin er man gået skridtet videre.

Der er således ikke tilsat dosage til vinen, og selvom den opleves ren og tør, så vælter det op af glasset med røde frugter, fine mandler, citronskal og brioche. Især det røde frugtudtryk træder tydeligt frem takket være den høje andel af røde druer i blendet, der består af 50 % Meunier, 25 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay.

Druerne kommer fra over 30 forskellige byer i Champagne og den endelige vin består af 50% reservevine, hvoraf nogle har ligget på fad. Vinen har har ligget 3-4 år på flaske inden degorgeringen. Herefter har vinen lagret 6 måneder, førend Bruno Paillard har frigivet flaskerne fra deres kælder.

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

Decanter
93 point
Vinous
93 point
James Suckling
93 point
Robert Parker
91 point

DinVinGuide

93 point