

Blanc de Blancs Millésimé Champagne Grand Cru Magnum 2002

Bruno Paillard

Fantastisk Blanc de Blanc fra topårgangen 2002!

2002 var et fantastisk år for Chardonnay, og det har Bruno Paillard naturligvis udnyttet til fulde med denne elegante Blanc de Blancs champagne, der er skabt udelukkende på Chardonnay druer fra Grand Cru landsbyerne Oger og Le Mesnil-sur-Oger fra hjertet af Côte des Blancs.

Årgang 2002 bød på tempereret sommer med varme dage og kølige nætter, hvilket gav druer med intens aroma og koncentreret smag.

Vinen fremstår med en gylden farve med grønne reflekser og ekstra fine bobler. Næsen byder på friske citrusnoter, hvide blomster og mandler, mens smagen kombinerer livlig syre med en lang, elegant afslutning med hints af kandiseret citron, marcipan og delikate bagværksnuancer. En sublim Champagne til samling eller festlige lejligheder. Og som altid, så smager god champagne bare endnu bedre i magnum!

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	1.5 cl.
Vintype	Mousserende