



Blanc de Noirs Grand Cru Extra Brut

Bruno Paillard

Mørk og opulent champagne med masser af power.

Bruno Paillards Blanc de Noirs Grand Cru er skabt ud fra ønsket om at vise – gennem et blend af mange forskellige årgange – hvor storladent og lækkert Pinot Noir fra det nordlige Champagne kan udtrykke sig.

Vinen er udelukkende fremstillet af første pres fra nøje udvalgte Pinot Noir druer fra fire Grands Crus: Verzenay, Mailly, Verzy og Bouzy, hvorfra det bedste Pinor Noir i champagne kommer fra.

Bruno Paillards Blanc de Noirs Grand Cru vinificeres hovedsageligt i rustfrit stål, med en lille andel (15-20 %, afhængigt af året) lagret på ældre egetræsfade for at berige cuvéen med fylde og kompleksitet.

Herefter lagrer vinen tre år på gærresterne (sur lie). Efter degorgering, hvis dato er angivet på bagetiketten, hviler Blanc de Noirs Grand Cru i mindst seks måneder i kælderen. Som alle champagner fra Bruno Paillard er der tale om en tørhedsgrad i Extra-Brut kategorien med en dosage på blot 3 g/l.

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

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