



Bruno Paillard Rosé Première

Bodega: Bruno Paillard

A.O.C. Champagne
Pinot Noir, Chardonnay

Elaboración

Tres años de reposo y, como mínimo, otros cinco meses tras el degüelle. Extra-Brut, dosificación muy baja, menos de 6g/l. Un vino muy puro.

Nota de cata

Aspecto: El color rosa cobrizo con un toque de frambuesa cuando es joven evoluciona a salmón durante el envejecimiento. Las finas burbujas se deben a una estricta selección de las mejores uvas, una temperatura perfectamente controlada en la bodega y un envejecimiento muy prolongado.

Nariz: Los aromas iniciales de grosella y frutos rojos evolucionan a guinda, fresa silvestre y violeta mientras respira en la copa. Un toque de limón denota la discreta presencia del chardonnay. Con la edad, los aromas tienden hacia los frutos negros como la cereza negra, el higo y la mora.

Boca: Revela frutos rojos capturados en toda su frescura. El final es brillante y largo.

Formatos: 75cl

Graduación: