



## Champagne Premier Cuvée Rose - Bruno Paillard

FAL91 WA90 WS90

Bruno Paillard hat es geschafft einen eleganten, zarten und weichen Rosé Champagner der Extraklasse zu erzielen.

**Rosagold bis kupferrot mit Himbeerschimmer, äußerst feine Perlage, Aromen von Johannisbeere und leicht säuerliche rote Früchte, Hauch von Zitrone verrät die diskrete Präsenz von Chardonnay, Geschmack von reifen roten Früchten, frisches, erlesenes Finale.**

---



### Paillard, Bruno

Bruno Paillard ist die jüngste gute Marke der Champagner-Welt, auch wenn die Verbindungen der Familie zu diesem Landstrich mit seinen kalkhaltigen Böden schon weit zurückreichen. Das eigenständige Champagner-Haus produziert ausschließlich hochwertige Brut-Champagner und Cuvées, die Natur und Authentizität respektieren. Der aus 30 verschiedenen Gemeinden stammende Wein reift lange in den Kellern. Bruno Paillards Motto ist Eleganz, seine Devise lautet: "Ich kreierte seltene Champagner". Alle Flaschen tragen das Degorgier-Datum. Der Champagner sollte in den drei darauffolgenden Monaten getrunken werden.

Das Motto von Bruno Paillard lautet „Jeder Tag ist ein Champagner-Tag“. Dabei sind seine Champagner alles andere als alltäglich.

### FRANKREICH

#### Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemnit-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.