

CHAMPAGNE  
**BRUNO PAILLARD**  
REIMS - FRANCE

## ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE

---

Multi-millésimes, le Rosé Première Cuvée suit la règle de l'assemblage pour rester fidèle à son identité. Composé majoritairement de Pinot Noir, il est issu de la première presse exclusivement.



### ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

Assemblage dominant de Pinot Noir, sous ses deux formes :

- Vin blanc par pressurage et séparation rapide du jus et des peaux.
- Vin rouge obtenu par une macération prolongée des jus sur les peaux (Verzenay, Bouzy, Mailly ou Les Riceys selon les années). Une part significative (proportion tenue secrète) de Chardonnay du nord de la « Côte des Blancs » apporte sa note de fraîcheur. L'élevage se poursuit ensuite 3 années sur lies.

### DÉGORGEMENT ET DOSAGE

Après son dégorgement, dont la date figure « en clair » sur la contre-étiquette, le Rosé Première Cuvée repose 5 mois supplémentaires en cave avant expédition. Très peu dosé, comme tous nos Champagnes, c'est un Extra-Brut (moins de 6 g/l).

### NOTES DE DÉGUSTATION

**Oeil** : teinte or rosé cuivré légèrement framboisé quand il est jeune, évoluant vers le saumoné avec l'âge. Finesse du perlage due à une matière première noble, à une température de cave fraîche et constante, et à un long vieillissement en bouteille.

**Nez** : vif et fruité, premiers arômes très groseille, fruits rouges légèrement acidulés, évoluant à l'aération vers la griotte, la fraise des bois et la violette. Touche citronnée d'une grande fraîcheur.

**Bouche** : fraîche, à la vivacité gourmande. Sensation de fruit rouge mûr capturé dans toute sa fraîcheur, confirmant l'impression olfactive. Finale pure et raffinée, très élégante, assez longue en bouche sans aucune lourdeur, très nette.

C'est un vin idéal pour un repas au Champagne, où il sera le mieux apprécié avec les volailles, les viandes blanches, salades composées et fromages.



---

*Un champagne tout en dentelles dont la fraîcheur s'annonce dès le premier nez par des notes florales aussi délicates que la rose, des arômes de groseille et une pointe citronnée. En bouche, la pomme canadienne, le chèvrefeuille et les agrumes se manifestent avec discrétion et précision sur une toile de fond minérale un peu iodée.*

16 - Terre de Vins

*Focused on pinot noir, this wine gains its fragrant rose scents and delicate strawberry essence from a portion of that pinot macerated with its grape skins. Accelerated, perhaps, by 25 vintages of reserve wines in the blend, this pale-pink rosé paints the mouth red with deep tones of fruit, then lasts on that more delicate red-berry and anise flavor, precise and grand.*

94 - Wine & Spirits 2020