



Martel.
Wein geniessen.

Champagne Bruno Paillard

Première Cuvée, extra brut
Paillard



-  Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
-  Champagne
-  Apéro, Austern, Kaviar, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art, Weichkäse
-  trinkbereit (wenig Entwicklungspotential in der Flasche); Konsum empfohlen innerhalb von etwa 3 Jahren ab Degorgierdatum
-  naturnah
-  12.00 % Vol.
-  leichter Wein
-  Champagne Bruno Paillard

Zum Wein

Die Champagner des charmant-eleganten Bonvivant Bruno Paillard geniessen weltweit einen exzellenten Ruf für ihre Klasse und die Individualität, welche sie dank kleiner, feiner Produktion entwickeln. Paillard setzt auf die Quintessenz von Eleganz und Komplexität. Von den biologisch gepflegten Rebbergen bis zum Degorgieren steht alles im Dienste höchster Reinheit, balancierter Frische und seidig-cremiger Textur. Die Première Cuvée Brut stammt ausschliesslich aus der ersten, sanften Pressung. Eine minimale Dosage gibt den letzten Schliff, denn Paillard dosiert aus Prinzip nur noch auf »Extra Brut«-Niveau (unter 6 Gramm Zucker/Liter), was ihn in der Champagne als visionäre Ausnahme auszeichnet.