Bruno Paillard Premiere Cuvee Extra Brut Бруно́ Пайа́р Премье́р Кюве́, игристое белое Экстра Брют

Страна: Франция **Регион**: Шампань

Производитель: Bruno Paillard

Крепость: 12 % об.

Выдержка: 36 месяцев на дрожжевом осадке и еще 5 месяцев после дегоржажа.

Сорт винограда: Пино Нуар, Шардоне, Менье

Цвет: золотисто-соломенный

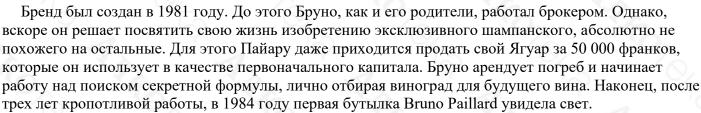
Аромат: раскрывается нотами белых цветов медоносов, персиков, зеленых яблок,

желтых груш и белой смородины, нюансами орехов, цукатов и меда. Вкус: идеально сбалансирован, освежающая кислотность сочетается с насыщенными тонами абрикоса, персика и сочными цитрусовыми оттенками, нотками карамели и сладких специй в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 10 − 12 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из белого мяса и рыбы, копченой утиной

грудкой, колбасами, ветчиной и ракообразными.



Будучи настоящим фанатом своего дела, всю выручку от продажи Бруно тратит на постройку собственного погреба, особенность которого состоит в том, что он полностью находится под землей. Подобное устройство позволяет контролировать температуру, влажность и уровень освещенности помещений, где выдерживается шампанское.

Для создания вин марки Bruno Paillard используется только сок винограда первого отжима. Алкогольная ферментация происходит в открытых резервуарах или дубовых бочках.

В 1994 году Пайар приобретает первый виноградник. На сегодняшний день компании принадлежит более 30 га виноградных лоз, разбросанных по всему региону. Вина Bruno Paillard быстро завоевывает любовь ценителей изысканного алкоголя. В британской прессе продукция неоднократно была названа одной из лучших в регионе. В 1988 году Хью Джонсон, известный критик, охарактеризовал бренд как "небольшой, но престижный шампанский дом". В 1990 году строится основное здание винодельни, сочетающее в своем дизайне стекло, нержавеющую сталь и дерево. Проект создается известным архитектором Жаком Блео.

