



**CHAMPAGNE AOP - BRUT MILLESIME 1999 ASSEMBLAGE  
CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD**

### **L'HISTOIRE ...**

La Maison de Champagne Bruno Paillard a été créée en 1981 par Bruno Paillard. Bruno Paillard est issu d'une famille de courtiers et de vigneronns présents en Champagne depuis 1704. Poussé par le désir de créer un champagne différent des autres, pur, élégant, Bruno Paillard a déjà fait de sa jeune maison, une maison renommée et de prestige. Il est devenu pionner de la Champagne. Les trois quarts de ses ventes sont dédiées à l'export.

Le vignoble quant à lui est mené par Mathin Pingret et il y mène une viticulture raisonnée. Le vignoble s'étend sur 26 hectares, qui fournissent le tiers de ses raisins, le reste étant acheté sur plus de 30 villages.

### **LE VIN ...**

**Région :** Champagne

**Appellation :** Champagne

**Millésime :** 1999

**Couleur :** Blanc

**Cépage(s) :** Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier

**Degré :** 12%

**Contenant :** 75cl



#### LA DÉGUSTATION :

**Œil :** belle robe or paille

**Nez :** fruité, arômes floraux, structure ample et complexe

**Bouche :** fraîche, aux arômes fruités, élégante

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 8°C et 10°C.

À consommer dès à présent.

À déguster avec une viande accompagnée de légumes verts.

Ce champagne est apaisé avec une petite évolution aromatique. Il bénéficie d'une jolie longueur avec une belle persistance.