



www.champagnebrunopailard.com

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD – REIMS – FRANCE

PREMIÈRE CUVÉE – EXTRA BRUT 12%

ESAME VISIVO: brillante e di un colore giallo paglierino con riflessi di tonalità verde; per quanto riguarda le bollicine, che sono tutte fini, numerose e persistenti, si tratta di un *perlage* che non vuole mai finire.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come di consuetudine per uno *champagne*; si mettono in evidenza i seguenti aromi: mela renetta, limone, pesca bianca, vaniglia, pepe rosa, canditi, cioccolato bianco, mandorla, burro fuso, crosta di pane, glicine e gelsomino.

ESAME GUSTATIVO: una sensazione di vellutata morbidezza invade il palato per poi essere detenuta lateralmente da una eccellente salivazione ed il tutto amalgamato da un'avvolgente struttura corporea; la sapidità nella parte dorsale della lingua conferma il buon livello di spumantizzazione dato dalla presenza dell'anidride carbonica; la chiusura è leggermente mineralizzata e con una sottile nota amarognola accompagnata dai sapori di mandorla e limone; la persistenza aromatica intensa del vino è di 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Involtini di caprino e bresaola

Parametri della combinazione:

1. La leggera sensazione speziata della ricetta si neutralizza con la vellutata morbidezza del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
5. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: uno champagne con una bella bevibilità che lo dichiara ideale per tutti i bevitori e gradevoli per pochi eletti degustatori; la grande morbidezza a livello di bocca con questo impatto burroso che ti riveste il palato, lo rende piacevole durante il sorseggiare in compagnia al momento dell'aperitivo.