

*Champagne*

**BRUNO PAILLARD**

*Reims-France*

**Champagne Bruno Paillard  
N.P.U. 1995 « Nec Plus Ultra »**

La Cuvée N.P.U., « Nec Plus Ultra » est née de la volonté de produire le plus grand vin de Champagne possible, quelles que soient les contraintes. Pour cela les choix les plus qualitatifs ont été faits à tous les stades de l'élaboration d'un grand vin de Champagne.

De ce rêve fou est née la cuvée  
N.P.U. – « Nec Plus Ultra ».

- **Produit uniquement dans les grands millésimes** : après 1990, voici le 1995.
  - **Exclusivement avec des raisins de grands crus** : Mailly, Verzenay, Bouzy, Oger, Le Mesnil.
  - **Première presse exclusivement** : la plus pure, comme pour tous les vins Bruno Paillard.
  - **Petits fûts de chêne** : 1<sup>ère</sup> fermentation et élevage pendant 10 mois conduits en petits fûts de chêne.
  - **50/50 Chardonnay/Pinot Noir** : assemblage des 32 fûts finalement retenus pour ce 1995.
  - **Au moins 10 ans « sur lattes »** : seconde fermentation puis long élevage en cave plus de 10 ans, jusqu'à son dégorgement.
  - **Dosage au strict minimum** : le dosage réduit au strict minimum, pratiquement insensible, à 4 g/litre.
  - **Repos supplémentaire après dégorgement** : minimum 18 mois avant expédition (pour les expéditions 2009 : dégorgement octobre 2006).
- La dégustation** : un grand moment. Servi à température de cave. Utiliser de grands verres. Savoir attendre...

Quantité produite : 9 393 bouteilles, numérotées.

AVENUE DE CHAMPAGNE - 51100 REIMS - FRANCE

TÉL. 33.(0)3.26.36.20.22 - TÉLÉCOPIE 33.(0)3.26.36.57.72 - E-mail : [info@brunopaillard.com](mailto:info@brunopaillard.com) - Web site : [www.champagnebrunopaillard.com](http://www.champagnebrunopaillard.com)  
CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD S.A.S. AU CAPITAL DE 7 200 000 € - N° TVA FR 57 321 158 885 - SIRET B 321 158 885 00033 - APE 1102 A - NM-265-001