

Swimming Paul Grand Cru



Paul Lebrun est à l'origine du Domaine situé à Cramant, au cœur de la Côte des Blancs. Héritier d'un savoir-faire familial, il a mis en valeur le Chardonnay et le terroir Grand Cru pour créer des champagnes élégants et raffinés.

VENDANGES :

Assemblage 2017 et vins de réserve

CÉPAGE :

100% Chardonnay Grand Cru

DOSAGE :

DEMI-SEC : 35 gr/l

VINIFICATION :

Élaboré en cuves inox thermorégulées

VIEILLISSEMENT MINIMUM :

4 ans sur lies

TEMPERATURE DE SERVICE :

8 à 10°C

Lumineux, en robe argenté, son nez est délicat à la première vue : voile finement floral - végétal évoquant les bosquets fleuris et le chevrefeuille. L'aperçue en bouche est de profil demi-sec, avec une acidité subjugante, rafraîchie par la bulle tonique.

Pomme, pêche et zestes se tissent dans la texture portée par la gourmandise apportée par la sucrosité. Le service on the rocks exhale les arômes, fait ressortir davantage les agrumes, tels les oranges mûres, sur un fond aérien qui évoque la fleur d'oranger. L'autolyse se met également en valeur, le palais trouve une assise de profil plus sec, gagnant en digestibilité et en fraîcheur. La bulle devient très fine, saturée dans un tissu plus délayé, boosté par des agrumes frais et nuances zestées qui se prolongent sur la finale.

Gourmand / Zesté

86-87
/ 100

Note de dégustation de Julia Scavo
3ème meilleure
sommelière d'Europe en 2017

Le terroir

Swimming Paul redéfinit les codes du Grand Cru à travers une cuvée Demi-Sec d'exception. L'omniprésence de la craie de Cramant confère au vin une tension minérale qui sublime son dosage généreux.