CUZZIOLGRANDIVINI

Bruno Paillard

Francia - Champagne - Reims

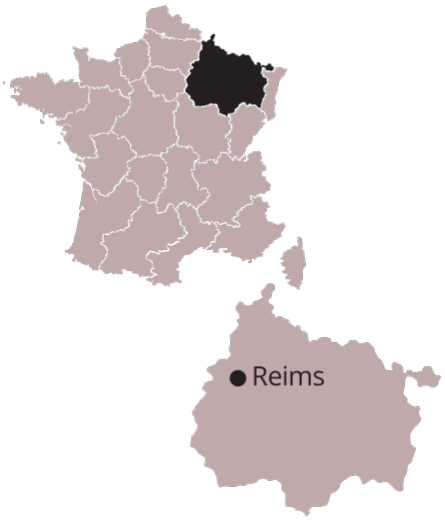


Proprietà / Fondatori Famiglia Paillard / Bruno Paillard
Inizio Attività 1981
Vitivinicultura Tradizionale / Biologica
Ettari 25
Bottiglie prodotte 300.000 / 400.000

EXTRA-BRUT BLANC DE NOIRS GRAND CRU

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Reims
Terreno: gessoso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: in vasche di acciaio inox con un piccolo passaggio in legno per la fermentazione che arricchisce l'assemblaggio
Affinamento: sui lieviti per 3 anni, e successivamente riposa in cantina per 6 mesi
Colore: oro brillante dai riflessi ramati, effervescenza fine e attiva
Profumo: vivo e vellutato con sentori di petali di rosa rossa, di ciliegia Bigarreau Burlat unita a pompelmo rosa e a pepe di Timut. Con l'areazione rilascia progressivamente un bouquet di spezie dolci e una sensazione di freschezza
Sapore: trama cesellata e gessosa, attacco sorprendente e salivante, dove la salinità e la delicatezza del frutto si intrecciano, rivela progressivamente note di polpa di ciliegia, kumquat e mela cotogna, con una bella lunghezza
Grado Alcolico: 12,5% vol



La Maison di Champagne Bruno Paillard nasce dal desiderio di creare uno champagne puro, diverso dagli altri. Bruno Paillard, discendente da una famiglia di mediatori e vigneron, in Champagne da più di tre secoli, crea nel 1981 la propria Maison. La sua esigenza: ottenere la quintessenza di ogni grande cru della Champagne per poi creare con l'assemblaggio, un grande vino. Il risultato sono delle cuvée per connaisseur tra le più riconosciute a livello internazionale, distribuite esclusivamente in enoteche selezionate e sulle tavole dei migliori chef. Un vigneto di 25 ettari che diviso su 16 cru fornisce oggi più della metà del fabbisogno di uva della Maison. Ognuna delle 86 parcelle è condotta – lavorazione del suolo e trattamenti organici – in modo da favorire la biodiversità e lo sviluppo profondo delle radici, cosi da estrarre la tipicità gessosa dei territori. È usata solo la prima spremitura dell'uva migliore mentre in cantina la permanenza sui lieviti è da due a cinque volte superiore rispetto alla media, in funzione della tipologia della cuvée. Gli champagne multimillesimati sono composti per il 25-50% da vini di riserva, che risale al 1985. La "Cuvée Perpetuelle" conferisce complessità all'assemblaggio. Tutti i vini sono extra brut, la data di sboccatura è sempre scritta sulla contro-etichetta e lo stile è riconosciuto come l'insieme della purezza, della complessità e della mineralità. La Maison Bruno Paillard è totalmente indipendente e gestita da Alice Paillard che continua nello sviluppo del progetto originale del padre.