

Bruno Paillard

Francia - Champagne - Reims



CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

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

DOSAGE: ZERO

50% Pinot Meunier, 25% Pinot Nero, 25% Chardonnay

Zona di produzione: Reims

Terreno: calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: 32 Cru vinificati separatamente in vasca o in barrique. Vini di riserva costituiti da 25 differenti millesimi assemblati dal 1985, in proporzione fino al 50% e affinati in legno

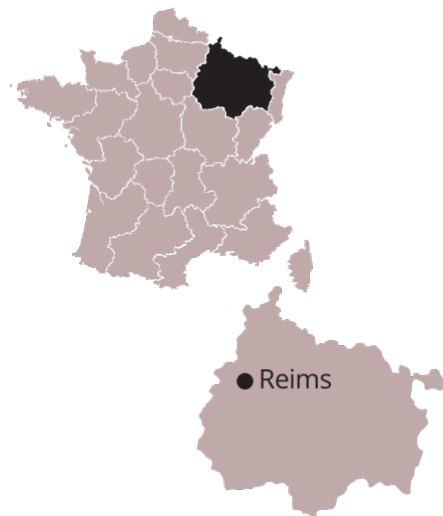
Affinamento: sui lieviti per 40 mesi, riposo in cantina per almeno 3 o 4 mesi dopo la sboccatura e prima della commercializzazione

Colore: oro paglierino brillante, che rileva l'utilizzo esclusivo della prima pigiatura e la percentuale importante di Chardonnay. Perlage molto fine ed estremamente vivo

Profumo: note di frutta a pasta bianca e mandorla fresca. All'apertura appaiono aromi di cioccolato, di tostato, mescolati a note di lampone fresco, anice stellato e castagne

Sapore: si ritrova in bocca la ricchezza aromatica del naso. Finale concentrato, salino e estremamente persistente

Grado Alcolico: 12% vol



La Maison di Champagne Bruno Paillard nasce dal desiderio di un uomo 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. Questo lavoro quotidiano poggia sul lavoro di un vigneto di 25 ettari che diviso su 17 cru oggi fornisce la metà del fabbisogno di uva della Maison. Ognuna delle 106 parcelle è lavorata - lavorazione del suolo e trattamenti organici - in modo da favorire la biodiversità e lo sviluppo profondo delle radici. Questo permette di estrarre la tipicità gessosa straordinaria dei territori. Solo la prima spremitura dell'uva migliore è usata per essere vinificata. In cantina poi la permanenza sui lieviti è lunga, da due a cinque volte superiore rispetto alla media, in funzione della tipologia della cuvée. 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 ora da Alice Paillard che continua nello sviluppo del progetto originale.