Bruno Paillard

Francia - Champagne - Reims



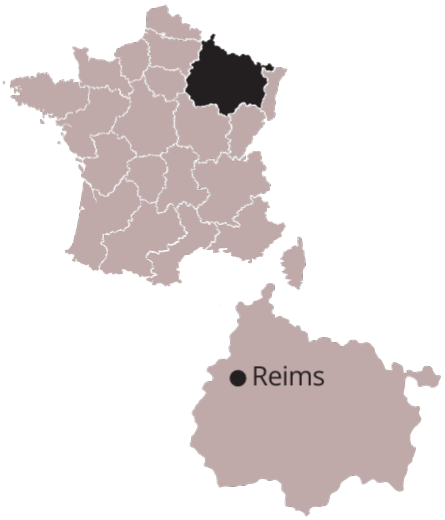
CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

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 dellla 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 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.