

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

EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS
GRAND CRU

100% Chardonnay

Zona di produzione: Reims

Terreno: calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: metodo di vinificazione molto antico nel quale la fermentazione in bottiglia è meno potente rispetto ad uno champagne classico

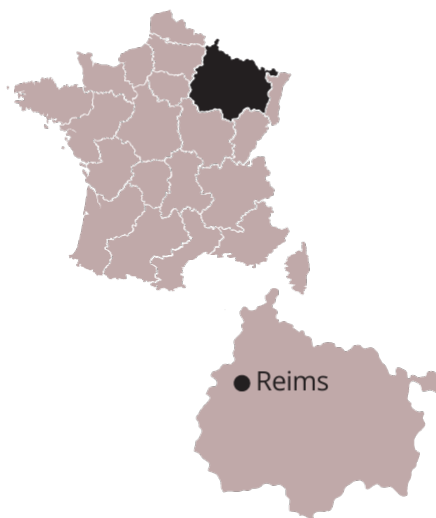
Affinamento: 50 mesi sui lieviti, più un minimo di 8 mesi dopo la sboccatura. La delicatezza della sua effervescenza permette di domare la mineralità naturale del Grand Cru, offrendo così sensazioni cremose e vivaci

Colore: oro pallido, brillante con riflessi verdi, quasi argentei. Perlage molto fine e spuma leggera

Profumo: i primi sentori sono iodati e salini, seguiti poi da note agrumate di limone verde e fiori bianchi. Con l'ossigenazione risaltano delle note di mandorla e pane tostato

Sapore: l'attacco è vivo, con note che spaziano dagli agrumi ai frutti a bacca bianca, fino a una mineralità gessosa. Finale ampio e cremoso

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.