Bruno Paillard

Francia - Champagne - Reims



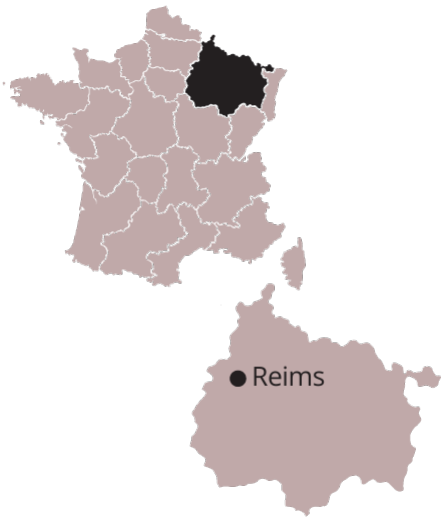
CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

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

EXTRA-BRUT MILLéSIME ASSEMBLAGE 2012

60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

Zona di produzione: Montagna di Reims
Terreno: gessoso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: dalle migliori uve della stessa annata degli 8 migliori terroir nel cuore della Champagne, vinificate per il 20% in piccole botti di rovere
Affinamento: 8 anni di affinamento in cantina, di cui almeno 12 mesi di riposo dopo la sboccatura, hanno permesso a questo vino di sviluppare un carattere gourmand e concentrato, sostenuto da una persistente freschezza salina
Colore: giallo dorato relativamente intenso perlage persistente e fine
Profumo: freschezza iniziale con aromi fruttati di ciliegia bigarreau e pesca bianca, rapidamente seguiti da note più concentrate di fico secco, miele e zenzero fresco, avvolte dal vigoroso carattere di fiori bianchi del seringat. L'ossigenazione rivela sentori di cacao e cenere che esprimono la personalità gourmand di questo vino
Sapore: Attacco preciso ed energico. In bocca si esprime in maniera molto fedele al naso. Carattere gourmand e concentrato, sostenuto da una persistente freschezza salina
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.