

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

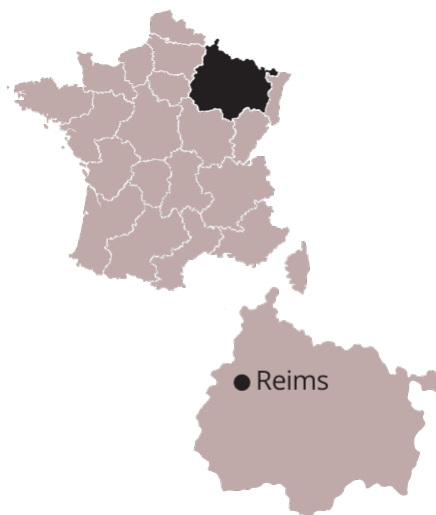
Affinamento: 8 anni di affinamento in cantina, di cui almeno 12 mesi di riposo dopo la sboccatura, hanno permesso a questo vino di sviluppare un carattere gourmand e concentrato, sostenuto da una persistente freschezza salina

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 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.