

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 2015

58% Pinot Noir, 42% Chardonnay

Zona di produzione: Reims

Terreno: gessoso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve della prima spremitura, le più pure, vengono vinificate per il 25% in vecchie e piccole botti di quercia

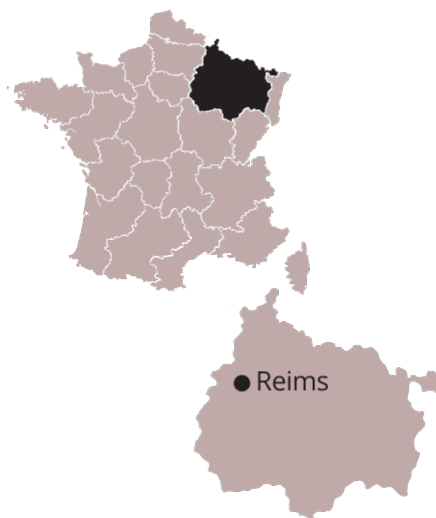
Affinamento: 7 anni di affinamento in cantina, successivamente 18 mesi di riposo minimo dopo la sboccatura

Colore: oro profondo, brillante, effervescenza sostenuta

Profumo: primi aromi di fragole e fragoline di bosco, evolvono verso il cassis. L'arancia rossa e il pompelmo rosa si impongono progressivamente. All'areazione si dipanano note spinte di elicriso e liquirizia, pepe di Sichuan, sensazioni intense e concentrate

Sapore: attacco vivo, a sua volta fruttato e salino. Sapori di scorza d'arancia candita, di frutta nera matura, portati da una trama potente. Il finale è lungo ed evolve verso la polvere di cacao e la frutta secca

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 lavorata - lavorazione del suolo e trattamenti organici - in modo da favorire la biodiversità e lo sviluppo profondo delle radici, così da estrarre la tipicità gessosa straordinaria 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 multi millesimati sono composti per il 25-50% da vini di riserva, che risale al 1985. Questi educano i più giovani, conferendo 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 ora da Alice Paillard che continua nello sviluppo del progetto originale.