

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

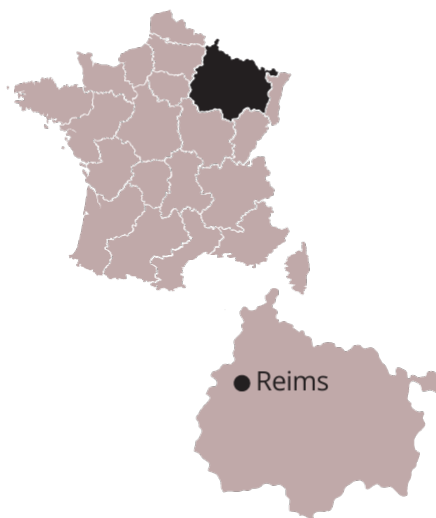
Affinamento: 7 anni di affinamento in cantina, successivamente 18 mesi di riposo minimo dopo la sboccatura

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 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.