

# 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 BLANC  
DE BLANCS GRAND CRU 2013  
100% Chardonnay

**Zona di produzione:** Reims

**Terreno:** gessoso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** cuvée elaborata esclusivamente con la prima spremitura delle uve

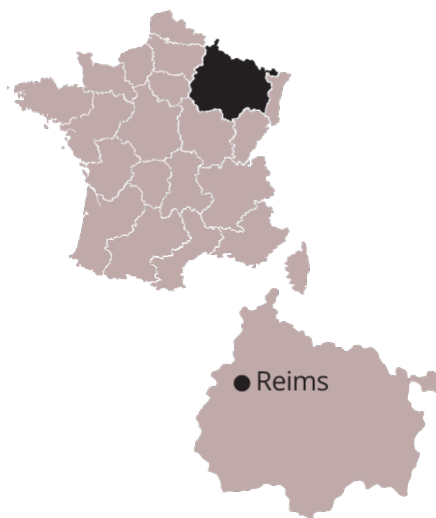
**Affinamento:** 100 mesi sui lieviti; 6 mesi in bottiglia dopo il dégorgement prima della commercializzazione

**Colore:** oro intenso e brillante con riflessi verdi, perlage finissimo

**Profumo:** vibrante e preciso, con spiccate note agrumate che si sviluppano gradualmente fino a sentori di calda brioche. Infine note di pepe, noce moscata e torta di mandorle

**Sapore:** delicato e vibrante, ampio in bocca, aromi armoniosi e generosi di agrumi confit e pasta di mandorle. Finale lungo con aromi di liquirizia

**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.