

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 2014

100% 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 rovere vecchio

Affinamento: 8 anni sui suoi lieviti e riposa per 16-18 mesi dopo la sboccatura

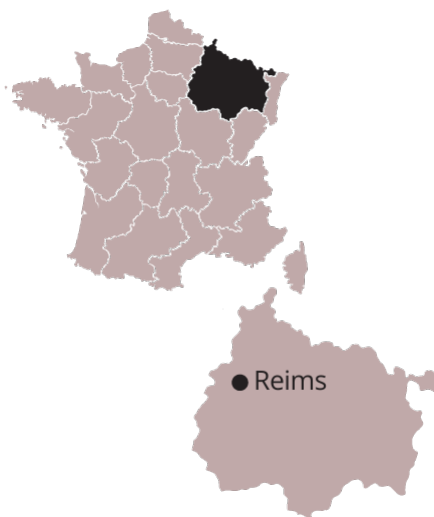
Colore: oro chiaro brillante, con un'effervescenza molto fine

Profumo: aromi iniziali molto avvolgenti di frutta, biancospino e spruzzi di mare. Generose note agrumate come yuzu e arancia rossa, arricchite da un fresco aroma di anice. Con l'aerazione, il vino evolve verso frutta secca e mandorle, mescolate a sentori di albicocca

Sapore: l'attacco è preciso e morbido. Il vino prende posto nel palato nel suo insieme, sbocciando e maturando magnificamente. La consistenza è carezzevole, quasi untuosa.

C'è una grande coerenza aromatica tra il naso e il palato. La freschezza dell'annata si esprime nella struttura salina e nella persistenza, senza alcuna austerità. Il sapore pieno di frutta gialla mescolata all'anice stellato ispira il tema «Gourmand»

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.