Bruno Paillard

Francia - Champagne - Reims



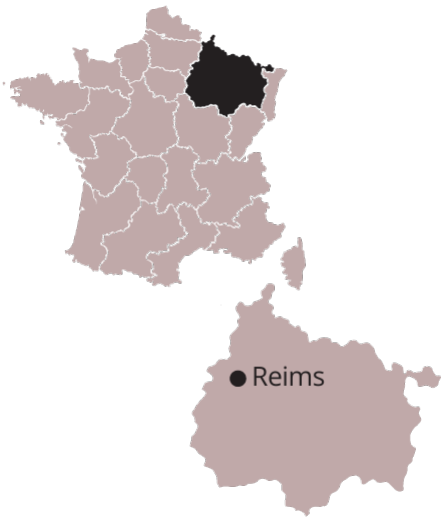
CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

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 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 condotta – lavorazione del suolo e trattamenti organici – in modo da favorire la biodiversità e lo sviluppo profondo delle radici, cosi da estrarre la tipicità gessosa 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 multimillesimati sono composti per il 25-50% da vini di riserva, che risale al 1985. La "Cuvée Perpetuelle" conferisce 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 da Alice Paillard che continua nello sviluppo del progetto

originale del padre.