Bruno Paillard

Francia - Champagne - Reims

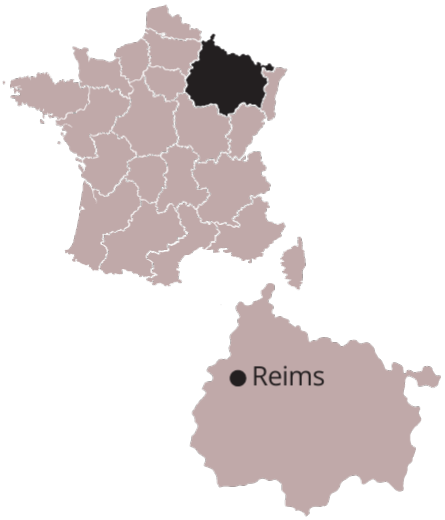
EXTRA-BRUT MILLéSIME BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2015

100% Chardonnay



Zona di produzione: Reims
Terreno: gessoso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: ottenuto esclusivamente dalla prima spremitura, la più pura, il 25% viene vinificato in piccole botti di rovere invecchiato
Affinamento: più di sette anni di affinamento sui lieviti, seguiti da un periodo di riposo minimo di 24 mesi dopo la sboccatura
Colore: oro pallido brillante, con riflessi giallo intenso, effervescenza fine, regolare e persistente
Profumo: primi aromi di una freschezza percettibile che poco a poco si arricchisce e si impone per tutta la degustazione con una presenza continua. Intorno a questa trama compaiono profumi di fiori bianchi che evolvono verso tonalità più calde di acacia e miele. Man mano che si apre, il naso si arricchisce ulteriormente di sentori di cenere fredda, sottili note affumicate e vaniglia di Tahiti mescolate a tabacco biondo e legno di cedro
Sapore: presenza immediata, potente. La consistenza è voluminosa, piena e allo stesso tempo sostenuta dalla trama gessosa che si annuncia al naso, e che rende lungo il finale. Sensazione di frutta carnosa, arancia sanguigna e prugna Reina Claude, sapori aciduli di cedro e albicocca candita che si arricchiscono all'apertura di una sensazione pasticcera. Il tutto si conclude in un finale allo stesso tempo iodato e soave che ricorda le alghe nori e la traccia meravigliosamente fresca dei pomodori Pachino

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

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.