

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 N.P.U. NEC PLUS
ULTRA 2008

50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

Zona di produzione: Verzenay, Chouilly, Cramant, Oger, Le Mesnil sur Oger, Mailly-en-Champagne, Bouzy

Terreno: gessoso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione in piccole botti di rovere per dieci mesi, presa di spuma subito dopo il tiraggio, segue un lungo elevage in cantina a temperatura controllata

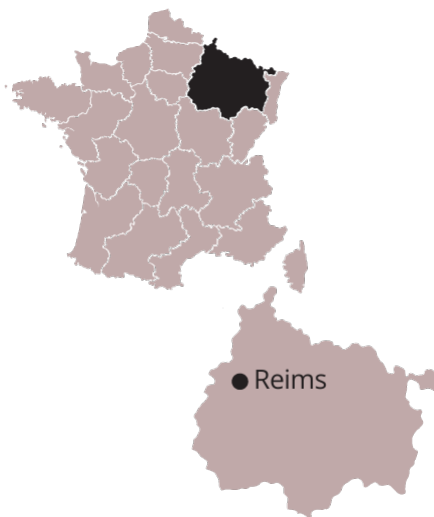
Affinamento: più di 10 anni in bottiglia con un lungo riposo dopo la sboccatura per due anni prima della commercializzazione

Colore: giallo oro brillante e carico, perlage fine che sale lentamente e con costanza

Profumo: primi aromi di frutta rossa freschissima (ribes, lampone, mirtillo, fragolina di bosco), uniti a ciliegia bigarreau e scorza d'arancia confit. Gradualmente, aromi di zenzero fresco e menta piperita, si evolvono verso un carattere leggermente affumicato dove il cacao in polvere e la mela cotogna, ravvivati dalla freschezza del caprifoglio

Sapore: attacco preciso e subito fresco, intenso e sereno. La vivacità dell'annata è meravigliosamente integrata, permettendo di esplorare lentamente la profondità del vino, servita da una consistenza setosa. Ritrova gli aromi evocati al naso, sostenuti da una persistenza lunga e sospesa

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.