

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

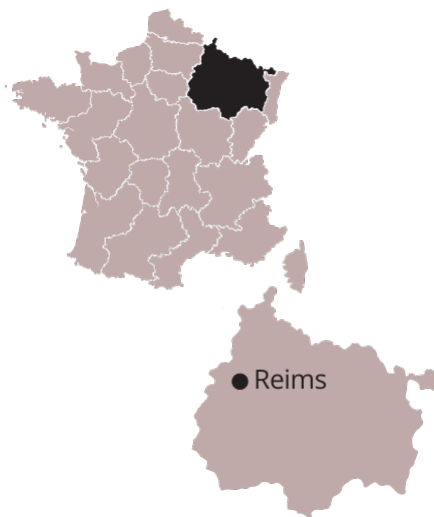
Affinamento: più di 10 anni in bottiglia con un lungo riposo dopo la sboccatura per due anni prima della commercializzazione

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 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.