

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 2009

50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

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

Terreno: gessoso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: elaborato esclusivamente a partire dalla prima pressa, la fermentazione è condotta in piccole botti di rovere antico

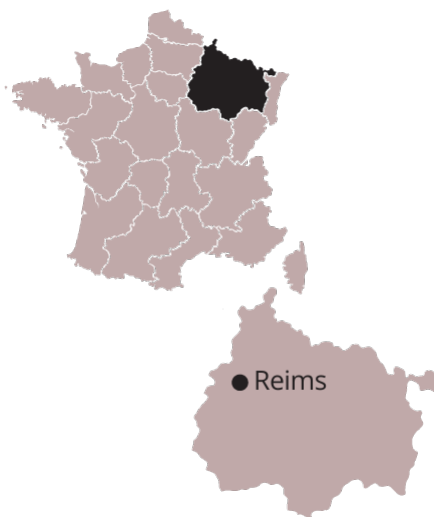
Affinamento: primo invecchiamento di 10 mesi, seguito dall'assemblaggio delle botti selezionate, poi 12 anni in cantina a temperatura costante (10,5°C) in bottiglia, dopo lo sboccamento, viene eseguito un ulteriore invecchiamento di 18 mesi

Colore: giallo oro brillante, è sostenuto da una delicata effervescenza

Profumo: fragranze fruttate (mirabelle, ciliegia bigarreau, agrumi canditi) e floreali (fiori bianchi, siringa, gelsomino), con l'aerazione si svelano note golose di calisson, noce moscata, zenzero fresco tagliato ma anche rinfrescanti note di legno di sandalo e menta piperita

Sapore: attacco ampio e preciso precede un palato in cui la salinità si mescola a una texture setosa, delicata e persistente

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.