

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 ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE

**prevalenza Pinot Nero con una piccola parte di
Chardonnay**

Zona di produzione: Reims

Terreno: calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: cuvée elaborata esclusivamente a partire dalla prima spremitura delle uve, assemblando il Pinot Noir nelle sue due forme. In bianco: pressato celermente, dopo una rapida separazione dei succhi dalle bucce; in rosso: mediante una macerazione prolungata dei succhi con le bucce.

L'assemblaggio si compone di una prima spremitura di una maggioranza di Pinot Noir e Chardonnay. Vini di riserva costituiti da 25 differenti millesimi assemblati dal 1985, in proporzione fino al 50%

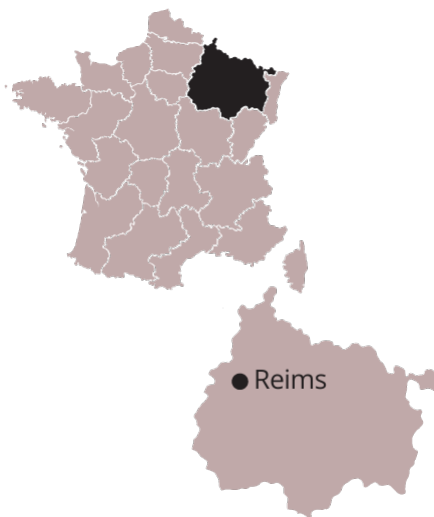
Affinamento: 3 anni sui lieviti seguiti da 3 o 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura e prima della commercializzazione

Colore: rame dorato chiaro, lampone da giovane e salmone da maturo

Profumo: vivace e fruttato, con aromi di ribes e frutta rossa fresca. Una volta aperto rivela sentori di ciliegia, fragola e viola, infine un leggero e fresco tocco di agrumi

Sapore: vivacità fresca e generosa, sensazioni di frutta matura in tutta la sua freschezza. Un finale raffinato, puro, elegante, delicato e lungo

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.