



Bruno Paillard

Champagne
BRUNO PAILLARD
Reims-France



Première Cuvée

45% Pinot Nero, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier

Zona di Produzione: Reims

Terreno: calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: 32 Crus vinificati separatamente in vasca o in barrique. Vini di riserva costituiti da 25 differenti millesimi assemblati dal 1985, in proporzione fino al 50%

Affinamento: sui lieviti per 40 mesi, riposo in cantina per almeno 3 o 4 mesi dopo la sboccatura e prima della commercializzazione

Colore: oro paglierino brillante, che rileva l'utilizzo esclusivo della prima pigiatura e la percentuale importante di Chardonnay. Perlage molto fine ed estremamente vivo

Profumo: fresco e fruttato, all'inizio dominano gli aromi di agrumi - limone verde, pompelmo - tipici dello Chardonnay. Poi compaiono i frutti rossi: amarena, ribes, lampone caratteristici del Pinot Noir

Sapore: attacco vivo grazie ad un dosaggio debole che rispetta l'autenticità del vino. Si avverte la mineralità del gesso. Si impongono subito sapori di agrumi, mandorla, pane biscottato, ma anche di gelatina di ribes e di frutti neri come la ciliegia

Amabilità: 6 g/l

Formato: bottiglie da 0,375 e da 0,75 lt - magnum da 1,5 lt - jeroboam da 3 lt

Grado Alcolico: 12% vol

Champagne
BRUNO PAILLARD
Reims-France

Proprietà / Fondatori

Bruno Paillard

Inizio Attività 1981

Vitivinicultura Tradizionale, Biologica

Ettari 34.2 di cui 12.5 in Grand Cru

Bottiglie prodotte 400.000

Indirizzo Reims / Champagne - Francia / France

www.champagnebrunopaillard.com

Bruno Paillard

Reims - Francia

La Maison di Champagne Bruno Paillard nasce dal desiderio di un uomo di creare uno champagne puro, molto 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 si poggia sul lavoro di un vigneto di 34.2 ettari, che diviso su 17 cru, oggi forniscono più della 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. Oggi la Maison di Champagne Bruno Paillard è totalmente indipendente e gestita da Bruno Paillard e dalla figlia Alice che continua il progetto.