ACQUISTATO IL .....

Champagne Bruno Paillard Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru



La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Reims
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: metodo di vinificazione molto antico nel quale la fermentazione in bottiglia è meno potente rispetto ad uno champagne classico. Affinamento: 50 mesi sui lieviti, più un minimo di 8 mesi dopo la sboccatura. La delicatezza della sua effervescenza permette di domare la mineralità naturale del Grand Cru, offrendo così sensazioni cremose e vivaci.
Sensazioni	Colore oro pallido, brillante con riflessi verdi, quasi argentei. Perlage fine e leggero. Al naso i profumi sono iodati e salini, seguiti poi da note agrumate di limone verde e fiori bianchi. Con il tempo, emergono sentori di mandorla e pane tostato. In bocca l'attacco è vivo, con una esplosione di sapori che spaziano dagli agrumi ai frutti a bacca bianca, con una mineralità. Finale ampio e crescennte.

Vera eccellenza francese

Un Blanc de Blancs, Grand Cru ed Extra Brut. Lo propone Bruno Paillard ed è senza dubbio una vera eccellenza. Eleganza e complessità. Stile inconfondibile della maison di Reims, nel cuore della Champagne. Questa regione è famosa per il suo suolo unico, ricco di gesso e minerali che conferiscono una freschezza e una mineralità inconfondibile ai vini. Un terroir ideale per la coltivazione dello Chardonnay, da cui provengono Champagne di grande raffinatezza e longevità. L'indicazione "Grand Cru", poi, è un marchio di qualità altissimo, riservato solo ai vigneti che si distinguono per posizione e caratteristiche. Metodo di vinificazione antichissimo, quello adottato da Paillard è voluto per preservare la purezza e la delicatezza del vino. La fermentazione avviene in bottiglia, ma in modo meno vigoroso rispetto agli champagne classici, permettendo di ottenere un'effervescenza estremamente fine e cremosa. Questo Extra Brut rimane in contatto con i lieviti per 50 mesi, acquisendo complessità e raffinatezza. Successivamente, trascorre almeno altri otto mesi in bottiglia dopo la sboccatura per completare il suo processo evolutivo. Il risultato è uno champagne di estrema delicatezza, dove la mineralità del terroir è valorizzata da una texture cremosa e vivace. In degustazione, questo Blanc de Blancs si presenta di un colore oro pallido, arricchito da riflessi verdi quasi argentei, e una spuma leggera. Il perlage è molto fine, a testimonianza della lunga maturazione sui lieviti. Al naso si apre con note iodate e salmastre, tipiche del territorio, accompagnate da sentori agrumati di limone verde e fiori bianchi. Con il tempo e l'ossigenazione, emergono poi delicate sfumature di mandorla e pane tostato, che conferiscono profondità e ricchezza. In bocca è fresco e vivace, con un'esplosione di sapori che spaziano dagli agrumi ai frutti a bacca bianca, con una mineralità sottile e ben integrata. Il finale è ampio e crescente, e lascia una sensazione di freschezza e pienezza che invoglia a un nuovo sorso. Ideale compagno di piatti delicati e raffinati, questo Champagne Extra Brut si presta, per esempio, a essere servito con sushi e sashimi. Perfetto anche con crostacei come aragosta e granchio, i cui sapori dolci e marini si fondono bene con le note iodate dello champagne.

Bruno Paillard è una maison nata dal sogno e dalla determinazione del suo fondatore, riuscendo ad affermarsi con eleganza e originalità nel prestigioso universo dello Champagne. La storia inizia nel 1975 a Reims, capitale dello Champagne, dove Bruno Paillard, proveniente da una famiglia di antiche radici vinicole, decide di seguire la propria strada. Dopo anni di esperienza come broker di vini, l'ambizione di creare uno champagne dal carattere unico lo porta a vendere la sua Jaguar per investire i primi fondi nella nascita della sua maison. Paillard crede nella qualità dei vini ottenuti dalla raccolta manuale delle uve Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Su 32 ettari di vigneti, 12 sono situati nella Montagna di Reims, 10 nella Côte des Blancs e 10 nella Vallée de la Marne, classificati come Grand Cru, simbolo di eccellenza del terroir. Un rispetto per l'ambiente e la sostenibilità sono i pilastri della viticoltura dell'azienda, che promuove la biodiversità nei vigneti, evitando l'uso di erbicidi e pesticidi. Qui, rose piantate ai margini dei filari fungono da avanguardia, segnalando tempestivamente la presenza di malattie che potrebbero danneggiare le viti. In cantina, uno dei momenti centrali nella creazione degli Champagne è il momento della

creazione delle cuvée. Durante i mesi tra gennaio e Pasqua, l'équipe lavora ai blend, utilizzando vini di riserva che possono risalire fino agli anni Ottanta. Ogni bottiglia, poi, riporta chiaramente la data di sboccatura. Un'informazione questa che permette agli intenditori di conoscere lo stato evolutivo dello champagne al momento dell'acquisto.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821