CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

BLANC DE BLANCS GRAND CRU

La nostra Maison familiare ricerca nei suoi vini, sempre Extra-Brut, l'espressione vibrante dei terroir d'origine. Blanc de Blancs Grand Cru è una selezione dei mitici Grands Crus della Côte des Blancs, caratterizzati da un sottosuolo risalente al Cretaceo.



ORIGINE
Questa cuvée è composta interamente da Chardonnay coltivati su suoli gessosi, provenienti da Oger, Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Avize e Cramant.

VINIFICAZIONE
Ottenuto esclusivamente dalla prima pressatura, una parte della quale viene vinificata in piccole botti di rovere, questo vino beneficia di un metodo un tempo riservato allo Champagne « Demi Mousse ». Al momento del tiraggio vengono aggiunti meno zucchero e lieviti, per ottenere un'effervescenza più delicata (circa 4,5 kg di pressione, anziché i consueti 5-6). Ai vini dell'anno base si aggiunge in media il 33% di vini di riserva, provenienti da una Riserva Perpetua avviata nel 1990.

AFFINAMENTO
Il Blanc de Blancs Grand Cru riposa poi per 4 anni sui lieviti nelle nostre cantine, un periodo necessario per sviluppare la sua patina e consentire la piena espressione dei cru che lo compongono.

SBOCCATURA E DOSAGGIO
Dopo la sboccatura, la cui data è sempre indicata sulla controetichetta, la cuvée riposa in cantina per altri 10 mesi prima della spedizione. Come tutti i nostri Champagne, beneficia di un dosaggio minimo di 4,5 g/l, al fine di preservare la purezza dei terroir gessosi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista : colore oro molto pallido, quasi argentato, brillante, con riflessi verdi. Perlage finissimo e leggermente meno abbondante rispetto agli altri nostri Champagne, a causa della minore pressione sviluppata durante la seconda fermentazione in bottiglia.

Olfatto : vivace e floreale, con note iniziali nettamente agrumate, lime e pompelmo, arricchite da sentori di fiori bianchi. Con l'ossigenazione emergono delicate note di mandorla e pane tostato.

Palato : l'attacco è vivace e dà origine a una sensazione complessa, che spazia dagli agrumi alla frutta a polpa bianca. Si percepisce la mineralità molto particolare del gesso. Il finale è fresco e persistente.

Champagne Bruno Paillard - avenue de Champagne - 51100 Reims - Tel : +33 (0)3 26 36 20 22 – info@brunopaillard.com