

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

BLANC DE NOIRS GRAND CRU

La nostra Maison, indipendente e familiare, ricerca nei suoi vini la vitalità dei loro terroir d'origine. Il Blanc de Noirs Grand Cru Multimillesimato nasce dal desiderio di proporre, unendo le diverse caratteristiche dei millesimi, un'espressione ricca e precisa del Pinot Noir dei cru settentrionali della Champagne.

ASSEMBLAGE

È composto unicamente dalla prima pigiatura di uve Pinot Noir, provenienti da quattro Grand Cru: Verzenay, Mailly, Verzy e Bouzy e di questi, tre hanno una esposizione maggiore a nord. Questi suoli gessosi sono alla base dell'eleganza e della profondità distintiva del Pinot Noir della Maison.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTO E DOSAGGIO

È vinificato principalmente in vasche in acciaio, con un piccolo passaggio in legno per la fermentazione (dal 15 al 20% secondo le annate) in barriche non nuove. Viene poi affinato sui lieviti per 3 anni. Dopo il suo dégorgement, la cui data è riportata in contro etichetta, il Blanc de Noirs Grand Cru riposa almeno per altri 6 mesi in cantina. Come tutti gli Champagne della Maison Bruno Paillard, si tratta di un Extra-Brut, dosato a 3g/L.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista : oro brillante dai riflessi ramati, effervescenza fine e attiva.

Naso : vivo e vellutato con sentori di petali di rosa rossa, di ciliegia Burlat unita a pompelmo rosa e a pepe di Timut. Con l'areazione rilascia progressivamente un bouquet di spezie dolci e una sensazione di freschezza.

In bocca : ritroviamo la trama cesellata e gessosa annunciata al naso. Attacco sorprendente e salivante, dove la salinità e la delicatezza del frutto si intrecciano richiamando l'abbinamento gastronomico. La profondità del vino si rivela nel tempo con note di polpa di ciliegia, kumquat e mela cotogna. Una bella lunghezza testimonia il grande legame del vino ai suoi terroir d'origine.

ABBINAMENTI

Il Blanc de Noirs Grand Cru si presta a numerosi abbinamenti. Meraviglioso all'aperitivo, con dei gamberi alla griglia o del Prosciutto crudo d'Osvaldo (36 mesi), è un accompagnamento perfetto per pollame, selvaggina o pesce lievemente affumicato come branzino o triglia. Il suo carattere vivace e profondo si sposa bene anche con piatti più gourmet e speziati con note dolci e salate, come il tajine o il maiale all'indiana.

