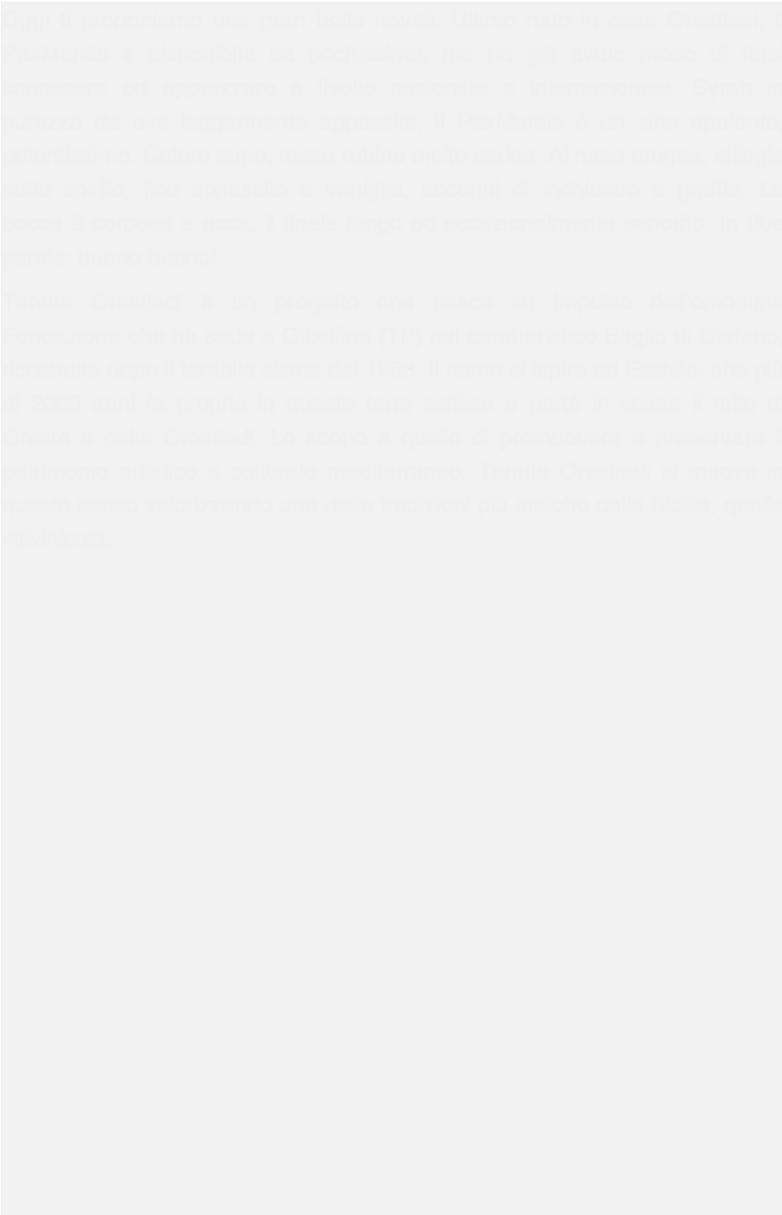




ACQUISTATO IL .....

**Champagne Bruno Paillard Rosé Première Cuvée Extra-Brut**

**Una sinfonia di aromi**



**La Vigna**

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

**Il Vino**

- Tipologia**      Vino Champagne rosé
- Provenienza**      Reims
- Uve**              maggioranza pinot nero e parte segreta di chardonnay
- Gradazione**      12,5% vol
- Temp. Servizio**      14 gradi
- Quando Berlo**      entro 3 anni
- Abbinamento**      Aperitivo, Menù di pesce, Menù dic arne

**Vinificazione**      Inno alla vivace delicatezza del Pinot Nero, il Rosé Première Cuvée prende il nome dall'unica prima pressa che lo compone. Una maggioranza di Pinot Noir e una percentuale segreta di Chardonnay. Il Pinot Nero viene assemblato nelle sue due forme: in Bianco (pressato rapidamente, dopo una rapida separazione del succo e delle bucce) e in Rosso (con una prolungata macerazione del succo sulle bucce). A questi si aggiungono i vini di riserva, 25 annate assemblate dal 1985 in proporzioni fino al 50%. La maturazione in cantina è lunga, 3 anni sui lieviti seguiti da un minimo di 5 mesi dopo la sboccatura. Il dosaggio è Extra-Brut (meno di 6g/L), un vino molto puro.

**Sensazioni**        Colore rame dorato, leggermente lampone da giovane, che evolve verso il salmone con l'invecchiamento. La finezza del perlage è dovuta alla materia prima nobile, a una temperatura di cantina perfettamente controllata, fresca e costante e a un lungo affinamento in bottiglia. Al naso i primi aromi sono di ribes rosso, frutti rossi leggermente acidi, che evolvono con l'aerazione verso la marasca, la fragola selvatica e la violetta. Un tocco di limone indica la presenza discreta dello Chardonnay. Con l'invecchiamento, gli aromi evolvono verso frutti neri come amarena, mora, fico. In bocca rivela una sensazione di frutta rossa matura colta in tutta la sua freschezza, confermando l'impressione olfattiva. Finale fresco e

raffinato, molto elegante, abbastanza lungo in bocca senza essere pesante.

Il Rosé Première Cuvée di Bruno Paillard è un omaggio alla delicatezza e alla vivacità del Pinot Noir. Nasce nel territorio di Reims, nel cuore della regione della Champagne. Qui, i terreni ricchi di gesso e calcare conferiscono ai vini una freschezza minerale e una complessità aromatica tipiche. Nello specifico, questo Rosé è composto da una maggioranza di Pinot Noir, che conferisce struttura e profondità, a cui si aggiunge una percentuale variabile di Chardonnay, utilizzato per dare eleganza e freschezza al blend. Il Pinot Noir è lavorato in due forme: come Blanc de Noirs, ossia vinificato in bianco, separando rapidamente il succo dalle bucce, e in rosso, tramite una macerazione prolungata del mosto sulle bucce, per acquisire il caratteristico colore rosato e una maggiore intensità di aromi. Si aggiungono poi i vini di riserva, selezionati con cura da 25 annate che risalgono fino al 1985, e che posso rappresentare fino al 50% del blend finale. Dopo la prima fermentazione e l'assemblaggio, il Rosé Première Cuvée matura in cantina per 36 mesi a contatto con i lieviti, sviluppando complessità e una texture cremosa. Quindi, dopo la sboccatura, il vino riposa per altri cinque mesi in cantina, in modo che si stabilizzi e raggiunga la sua piena espressione. Il basso dosaggio assicura freschezza, senza mascherare la qualità delle uve e l'intensità naturale dei sapori. Alla vista, questo champagne si distingue per il suo colore particolare, un rame dorato con sfumature di lampone da giovane, che evolve verso toni più delicati di salmone con il tempo. Al naso, rivela una sinfonia di aromi di frutta rossa fresca, come ribes rosso e fragole selvatiche, arricchiti da tocchi floreali di rosa e violetta. Una lieve nota di limone, dovuta allo Chardonnay, completa il bouquet iniziale, mentre con l'evoluzione emergono sentori di frutti neri come amarena, mora e fico. In bocca la corrispondenza è quasi perfetta, con un finale raffinato, elegante e persistente. Si sposa bene con antipasti di mare, come carpacci e tartare di tonno o salmone, ma è perfetto anche in abbinamento a piatti a base di carne bianca, come quaglie o pollo. Può accompagnare anche dessert non troppo dolci a base di frutti di bosco.

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 coltiva i vitigni tipici della regione: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Su 32 ettari di proprietà, 12 si trovano in aree classificate come Grand Cru, simbolo dell'eccellenza del terroir. Il 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.