Martel.
Wein geniessen.

Champagne Bruno Paillard 2015

Assemblage extra brut
Paillard

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

2015

Champagne

Apéro Riche, Geflügel, Hummer & Krustentiere, Kaviar, Pilz & Pilzspeisen, Weichkäse

trinkbereit, mit weiterem Reifepotential in der Flasche

naturnah

12.00 % Vol.

leichter Wein

Paillard

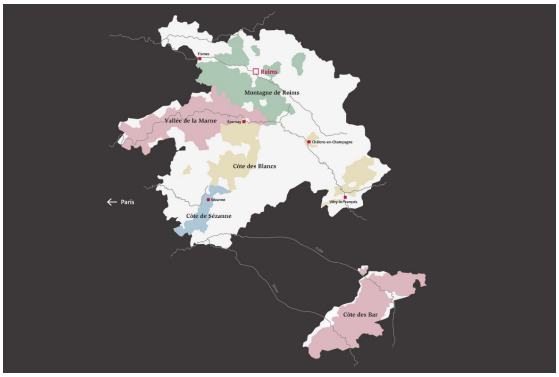
Zum Wein

Die Champagner des charmant-eleganten Bonvivant Bruno Paillard geniessen weltweit einen exzellenten Ruf für ihre Klasse und die Individualität, welche sie dank kleiner, feiner Produktion entwickeln. Paillard setzt auf die Quintessenz von Eleganz und Komplexität. Von den biologisch gepflegten Rebbergen bis zum Degorgieren steht alles im Dienste höchster Reinheit, balancierter Frische und seidig-cremiger Textur. Ganz besonders brilliert die nur in Spitzenjahren produzierte Jahrgangscuvée, welche in Sachen Präzision und Struktur einerseits höchsten Genuss bietet, andererseits ein hervorragendes Reifepotential aufweist für die Entwicklung subtiler Finessen.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Champagne

Winzerportrait Champagne Bruno Paillard



Alice Paillard, Gutsleiterin

Weingut

	1981
	25 ha
	Besitz: Familie Paillard Gutsleitung: Alice Paillard Weinbereitung: Laurent Guyot
	Weiss: Chardonnay Rot: Pinot Noir/Blauburgunder, Pinot Meunier
	Kreide

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Im Jahre 1981 startete der junge Selfmade-man Bruno Paillard ein visionäres Projekt in der Champagne , das kompromisslos die Messlatte zuoberst setzt. Er verschaffte sich sofort Respekt, denn der charmant-elegante Bonvivant vereint souverän engagiertes Unternehmertum und fundiertes Fachwissen. Heute geniessen die Champagner Bruno Paillard weltweit einen exzellenten Ruf für ihre Klasse und die Individualität, welche sie dank kleiner, feiner Produktion entwickeln. Paillard setzt auf die Quintessenz von Eleganz und Komplexität. Von den Rebbergen, der Produktion bis zur Assemblage steht alles im Dienste höchster Reinheit, balancierter Frische und seidig-cremiger Textur. Der Anbau ist streng biologisch. Weinautor Hugh Johnnson brachte es auf den Punkt: « Bruno Paillard est une petite mais prestigieuse, maison de champagne au vins soyeux et excellent. » Weitere Qualitätsefforts: wenig bis sehr wenig Dosage, was sich nur Top-Produkte leisten können. Nur bestes Traubengut und Verwendung nur der ersten Pressung. Sehr langer Ausbau, weit darüber hinaus, was die Reglemente verlangen. Das Datum der Abfüllung (date de dégorgement) ist auf der Flasche vermerkt (eine 1983 eingeführte Pionierleistung von Bruno Paillard).

«Ein ziemlicher Newcomer im Champagner-Kosmos und schon unter den Besten.»

— Martel über Paillard

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen