Martel.
Wein geniessen.

Champagne Bruno Paillard

Dosage Zéro
Paillard



Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Champagne

Apéro, Austern, Kaviar, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art, Weichkäse

trinkbereit (wenig Entwicklungspotential in der Flasche); Konsum empfohlen innerhalb von etwa 3 Jahren ab Degorgierdatum

naturnah

12.00 % Vol.

leichter Wein

Paillard

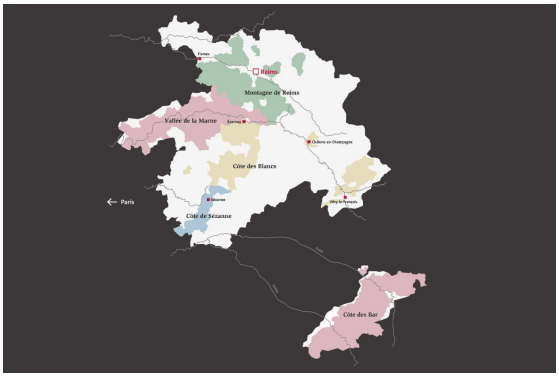
Zum Wein

Der Champagner von Bruno Paillard besticht durch seine Eleganz und Komplexität. Von den biologisch gepflegten Weinbergen bis zur Reifung und Abfüllung steht alles im Dienst höchster Reinheit, ausgewogener Frische und seidig-cremiger Textur. Diese Dosage Zéro ist ein Musterbeispiel für einen grandiosen, absolut trockenen Champagner, so wie er zurzeit angesagt ist.

© 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