



CHAMPAGNE
PIERRE PAILLARD
À BOUZY - GRAND CRU

La storia della maison Pierre Paillard ha inizio nel 1768, quando Antoine Paillard acquista a Bouzy, nella Montagne de Reims, alcuni ettari di vigneto. È dal 1946 che la maison Pierre Paillard commercializza lo champagne che porta il suo nome.



Les Parcelles Bouzy Grand Cru Extra Brut

Chardonnay, Pinot nero

Varietà Pinot Nero, Chardonnay.

Vigneti Questa cuvée nasce dall'assemblaggio di diverse parcelle situate esclusivamente nel villaggio di Bouzy (Grand Cru, Montagne de Reims). I suoli, argillosi e calcarei, sono caratterizzati dalla presenza di un substrato di gesso. I vigneti sono esposti a sud ed impiantati, per la maggior parte, a partire da selezioni massali delle vecchie vigne di proprietà di Pierre Paillard e di Pinot Fin.

Vinificazione Elaborata principalmente a partire dall'annata 2015, questa cuvée viene affinata sulle fecce fini per quattro anni. Il dosage di questo Champagne Extra Brut è di 1,8 g/L.

Caratteristiche Les Parcelles rispecchia pienamente il terroir di Bouzy, unendo armoniosamente la potenza dei Pinot Nero esposti a sud della Montagne de Reims alla finezza conferita dalla componente gessosa di questi suoli.

Tipologia Bianco Champagne cuvée

Zona di produzione Francia Champagne Montagne de Reims

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero