CHAMPAGNE
PIERRE PAILLARD
À BOUZY - GRAND CRU

"Essere artigiani significa osservare, capire e intervenire poco, imparare dagli errori e vivere il mestiere del viticoltore fin da piccoli." Quentin Paillard



Bouzy Rouge Les Mignottes

Pinot nero

Questo vino è prodotto con viti di circa 60 anni, impiantate nel lieu-dit *Les Mignottes*, nel villagio di Bouzy. Le parcelle si trovano sui coteaux e sono esposte a sud. Il terreno è caratterizzato da suoli ricchi di gesso.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione, i grappoli vengono integralmente diraspati. La macerazione, in vasca di accaio inox, dura circa 15 giorni. La fermentazione avviene mediante l'impiego di lieviti indigeni.
Il vino affina per circa 12 mesi in fusti di rovere. Non viene filtrato o chiarificato prima dell'imbottigliamento.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Champagne Montagne de Reims

Denominazione d'origine AOC Coteaux Champenois

Vitigno Pinot nero

Affinamento 12 mesi in legno