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



Les Parcelles Bouzy Grand Cru

Chardonnay, Pinot nero

Questo Champagne nasce dall'assemblaggio di uve Pinot Noir e Chardonnay provenienti da parcelle situate esclusivamente nel villaggio di Bouzy, Grand Cru della Montagne de Reims. I vigneti, esposti a sud, sono impiantati prevalentemente a partire da selezioni massali delle vecchie vigne di proprietà del Domaine e da Pinot Fin.
Il terreno è caratterizzato da suoli argilloso-calcarei, con un substrato gessoso.
La cuvée prevede l'impiego di vini di riserva nella misura del 20%.
Il vino affina per 10 mesi in barrique, seguiti da 36 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia prima della sboccatura.
Il dosaggio è Extra-Brut, pari a 2 g/l.

Tipologia Champagne non millesimato

Zona di produzione Francia Champagne Montagne de Reims

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero

Dosaggio Extra-Brut