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 Terres Roses Bouzy Grand Cru Rosé

Chardonnay, Pinot nero

Questo Champagne Rosé nasce dall'assemblaggio di diverse parcelle situate esclusivamente nel villaggio di Bouzy, Grand Cru della Montagne de Reims. La cuvée è ottenuta da uve Chardonnay e Pinot Nero, con l'aggiunta del 5-6% di vino rosso Bouzy Rouge, prodotto a partire dalle vigne più vecchie.
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 Rosé

Zona di produzione Francia Champagne Montagne de Reims

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero

Dosaggio Extra-Brut