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



Taissy 1er Cru Vieilles Vignes

Meunier

Questo Champagne è un Blanc de Noirs (100% Meunier), ottenuto da viti impiantate nel 1963 nel lieu-dit *Les Dessus* a Monthouzon, situato nella parte bassa dei versanti settentrionali della Montagne de Reims. Il terreno è caratterizzato da un sottile strato di argilla che poggia direttamente sulla craie.
Questa cuvée millesimata affina in barrique prima dell’imbottigliamento. Seguono 54 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia prima della sboccatura.
Il dosaggio è Extra-Brut, pari a 2 g/l.

Tipologia Champagne Blanc de Noirs

Zona di produzione Francia Champagne Montagne de Reims

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Meunier

Dosaggio Extra-Brut