



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.

# Coteaux Champenois Les Mignottes Bouzy Rouge

*Pinot nero*

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** Questa cuvée della maison Pierre Paillard viene prodotta a partire esclusivamente dal lieu-dit Les Mignottes, situato nel villaggio di Bouzy. Le viti hanno più di 45 anni, beneficiano di una perfetta esposizione e sono impiantate su terreni ricchi di gesso.

**Vinificazione** I grappoli, raccolti a mano, vengono diraspati e lasciati in vasca per la macerazione, che dura all'incirca 15 giorni. La fermentazione avviene mediante lieviti indigeni, mentre l'affinamento in fusti di rovere perdura per circa 12 mesi. E' bene ricordare che il vino non subisce né chiarifica né filtrazione prima di essere imbottigliato.

**Caratteristiche** Il Coteaux Champenois Bouzy Rouge Les Mignottes della maison Pierre Paillard seduce grazie al suo intenso colore rosso rubino ed al suo bouquet profondo e pulito. Al palato colpisce per la sua dolcezza e delicatezza, bilanciate da un'incredibile finezza: l'immagine perfetta di un Pinot Nero coltivato su suoli gessosi.

**Tipologia** Rosso Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Champagne Montagne de Reims

**Denominazione d'origine** AOC Coteaux Champenois

**Vitigno** Pinot nero

