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 lieux-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