

CHAMPAGNE
PIERRE PAILLARD
DOMAINE 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: oggi sono i fratelli Antoine e Quentin Paillard, ottava generazione, a continuare la tradizione familiare. La maison Pierre Paillard produce vini Grand Cru creati con le uve provenienti dagli 11 ettari di proprietà, suddivisi in 30 parcelle, impiantate per lo più a Pinot Nero e Chardonnay. Una delle particolarità dell'azienda Pierre Paillard è quella di coltivare ancora il Pinot Fin: una varietà di origine borgognona caratterizzata da una resa molto bassa che permette una completa maturazione delle uve prodotte regalando ai vini la massima espressione del terroir. Dal 2013 la maison ha scelto di vinificare separatamente le diverse parcelle di proprietà per valorizzarne l'individualità. Gli champagne della maison Pierre Paillard sono caratterizzati da grande complessità ed ampiezza aromatica, profondità e persistenza.

Les Parcelles Bouzy Grand Cru Extra Brut

Varietà Pinot Nero, Chardonnay.

Vigneti Questa cuvée nasce dall'assemblaggio di diverse parcelle situate esclusivamente nel villaggio di Bouzy (Grand Cru, Montagne de Reims). I suoli, argillosi e calcarei, sono caratterizzati dalla presenza di un substrato di gesso. I vigneti sono esposti a sud ed impiantati, per la maggior parte, a partire da selezioni massali delle vecchie vigne di proprietà di Pierre Paillard e di Pinot Fin.

Vinificazione Elaborata principalmente a partire dall'annata 2015, questa cuvée viene affinata sulle fecce fini per quattro anni. Il dosage di questo Champagne Extra Brut è di 1,8 g/L.

Caratteristiche Les Parcelles rispecchia pienamente il terroir di Bouzy, unendo armoniosamente la potenza dei Pinot Nero esposti a sud della Montagne de Reims alla finezza conferita dalla componente gessosa di questi suoli.

