

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 Terres Roses Rosé Grand Cru Extra Brut*

**Varietà** Chardonnay, Pinot Nero.

**Vigneti** Les Terres Roses nasce dall'assemblaggio di diverse parcelle situate esclusivamente nel villaggio di Bouzy (Grand Cru, Montagne de Reims). Per quanto concerne il Pinot Nero, il 7% è vino rosso Bouzy Rouge.

**Vinificazione** Elaborata principalmente a partire dall'annata 2016, questa cuvée viene affinata sulle fecce fini per tre anni. Il dosage di questo Champagne Extra Brut è di 1,8 g/L.

**Caratteristiche** I sentori tipici del Pinot Nero prevalgono in questo champagne rosé, che si contraddistingue per la sua finezza, la sua solida struttura e freschezza.

