

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 Maillerettes Blanc de Noirs Grand Cru Extra Brut

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Questo Champagne Blanc de Noirs Extra Brut nasce dal lieu-dit "Les Maillerettes", a partire da un vigneto di Pinot Nero impiantato nel 1970, ubicato nel cuore del Grand Cru di Bouzy e frutto di selezione massale.

Vinificazione Les Maillerettes è una cuvée millesimata che viene affinata sulle fecce fini per cinque anni.

Caratteristiche Il Pinot Nero conferisce a questa cuvée un carattere ben definito, succoso e preciso.

