

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.*

## *La Grande Récolte Grand Cru Extra Brut*

**Varietà** Chardonnay, Pinot Nero.

**Vigneti** Questa cuvée millesimata viene elaborata esclusivamente a partire dall'assemblaggio dei mosti fiore, ottenuti dai vigneti più vecchi di proprietà della maison Pierre Paillard e situati nel villaggio di Bouzy (Grand Cru, Montagne de Reims).

**Vinificazione** La Grande Récolte trae beneficio da un invecchiamento prolungato: il vino affina infatti sulle fecce fini per dieci anni.

**Caratteristiche** Questo Champagne Extra Brut rappresenta la quintessenza dei vigneti della maison Pierre Paillard.

