

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.*

## *Coteaux Champenois Bouzy Rouge Les Mignottes*

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** Questa cuvée della maison Pierre Paillard viene prodotta a partire esclusivamente dal lieu-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 diraspatis 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.

