

Palmer & Co

CHAMPAGNE

INTENSITÉ ET FINESSE

Expression contemporaine du BLANC DE NOIRS avec un parfait équilibre entre les cépages Pinot Noir et Meunier, cette cuvée d'exception est enrichie d'une Soléra de Pinot Noirs des Grands Crus de Mailly et Verzenay.

La charpente fruitée s'exprime avec une fraîcheur et une élégance remarquables.

DÉGUSTATION

Arômes délicats de pêche et d'abricot soutenus par la tonicité du pomelo et de la groseille. Parfait équilibre entre intensité et finesse.

ASSEMBLAGE

50 % Pinot Noir

50 % Meunier

Vins de réserve : 30-35%

VIEILLISSEMENT SUR LIES

3 ans (bouteille)

5 ans (magnum)

DOSAGE

6-7 g/l

