

Palmer & Co

CHAMPAGNE

UN GOÛT UNIQUE ET INOUBLIABLE

Champagne rosé d'exception aux arômes fruités et délicatement épicés, **ROSÉ SOLERA** associe la grande précision, la fraîcheur et la plénitude caractéristiques du style Palmer & Co.

ROSÉ SOLERA est enrichi d'une réserve perpétuelle de vin rouge, un savoir-faire unique et un héritage exceptionnel de notre Maison.

DÉGUSTATION

Nez intense, arômes fringants de fraise des bois, notes vives et légères de groseille, de cassis sur un fond délicatement épicé (vanille, cannelle).

ASSEMBLAGE

45-50 % Chardonnay

35-40 % Pinot Noir

15-20% Meunier

Réserve perpétuelle de vin rouge : 7-8 %

Vins de réserve : 30-35 %

VIEILLISSEMENT SUR LIES

2-3 ans (bouteille)

3-4 ans (magnum)

DOSAGE

6-7 g/l

