

GRANDS TERROIRS 2018

SIGNATURE HISTORIQUE

Signature historique et emblématique de Palmer & Co, GRANDS TERROIRS 2018 exprime la quintessence de nos premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims dans une année exceptionnelle.

DÉGUSTATION

Le nez est élégant et expressif, révélant de délicates notes de fleur d'oranger et d'acacia, accompagnées de fruits jaunes mûrs. Il évolue vers des nuances généreuses et légèrement épicées d'ananas rôti et de brioche, reflétant la richesse du millésime 2018.

En bouche, l'ampleur est équilibrée par une fraîcheur vive, où les agrumes viennent rehausser des saveurs de fruits secs et de pâtisserie. La texture crémeuse mène à une finale longue et élégante, marquée par la précision et l'harmonie caractéristiques du style Palmer & Co.

ASSEMBLAGE

47% Chardonnay

46% Pinot Noir

7% Meunier

MISE EN CAVE

10 Mai 2019

DOSAGE

5,2 g/l

Grands Crus: Mailly, Verzenay

Premiers Crus: Trépail, Villers-Marmery, Ludes, Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne



Le millésime 2018 fut remarquable, façonné par des conditions climatiques presque idéales. Un hiver humide a reconstitué les réserves hydriques, suivi d'un printemps équilibré et d'un été chaud et ensoleillé, favorisant une maturation optimale des raisins. Les vins offrent une belle harmonie entre richesse et acidité, alliant finesse, complexité et fraîcheur, sublimes par les terroirs plus frais du nord et nord-est de la Montagne de Reims, qui apportent précision, élégance et éclat.