



COLLECTION RÉSERVE

## BRUT RÉSERVE

### Signature intemporelle du style Palmer

BRUT RÉSERVE est élaboré à partir d'une sélection des plus beaux terroirs de la Champagne.

Les Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims prédominent et marquent leur empreinte. Une part importante de vins de réserve lui confère une plénitude et une maturité rares. Signature intemporelle du style Palmer, Brut Réserve se distingue avant tout par sa finesse et son élégance.

Le nez, d'une grande netteté, s'exprime sur une riche palette aromatique, mêlant des arômes d'agrumes, de poire et d'abricot avec quelques notes subtiles de noisettes et une discrète touche beurrée évoquant la viennoiserie. La bouche, friande et charnue, séduit par sa belle fraîcheur déliée : un modèle d'équilibre.

#### L'ART DE L'ÉLABORATION

Chardonnay : 50-55%

Pinot Noir : 35-40%

Pinot Meunier : 10-15%

Vins de Réserve : 25-35%

Vieillessement sur lies :

Bouteille : 3-4 ans

Magnum : 5-6 ans

Dosage : 8 g/l



CHAMPAGNE

*Palmer & Co*  
à Reims