

# Palmer & Co

CHAMPAGNE

## SIGNATURE INTEMPORELLE

Signature intemporelle de Palmer & Co, **LA RÉSERVE** est un champagne de grande précision, harmonieusement équilibré par la fraîcheur et la plénitude des grands terroirs de la Montagne de Reims. Une part importante de vins de réserve lui confère un équilibre et une maturité rares.

Dans l'esprit d'une réserve perpétuelle, les vins de réserve sont composés des précédents assemblages de **LA RÉSERVE**, lui conférant ainsi un goût unique et une constance remarquable.

---

## DÉGUSTATION

Arômes d'agrumes, de poire et d'abricot, des notes discrètes de noisettes et de viennoiseries. Il séduit par sa fraîcheur : un modèle d'équilibre et d'élégance.

## ASSEMBLAGE

50-55 % Chardonnay

30-35 % Pinot Noir

20-25% Meunier

Vins de réserve : 30-35 %

## VIEILLISSEMENT SUR LIES

3-4 ans (bouteille)

5-6 ans (magnum)

## DOSAGE

6-7 g/l

