



COLLECTION SPÉCIALITÉS

# AMAZONE DE PALMER

## Expérience de dégustation inoubliable

Véritable hommage au potentiel des vins de réserve, AMAZONE DE PALMER est une cuvée rare issue d'une sélection des plus beaux vins de la Maison et des plus belles années. Singularité de son style, choix exclusif de Grands et Premiers crus, vieillissement prolongé dans le berceau crayeux de nos caves, remuage manuel sur pupitre et étonnante forme ovale du flacon, AMAZONE DE PALMER est un champagne d'exception.

La robe d'un or soutenu scintille et laisse présager une large palette d'arômes. Aux notes de fruits exotiques succèdent des notes envoutantes de sous-bois, de noisettes grillées et de brioche. La bouche se révèle complexe, riche et intense tout en gardant une remarquable fraîcheur. Associée aux mets les plus fins, AMAZONE DE PALMER procure une expérience de dégustation inoubliable.

### L'ART DE L'ÉLABORATION

Chardonnay : 50%  
Pinot Noir : 50%  
Vins de Réserve : 100%  
Vieillissement sur lies :  
plus de 10 ans  
Dosage : 7-8 g/l



CHAMPAGNE

*Palmer & Co.*