

Palmer & Co

AMAZONE DE PALMER

DÉGUSTATION

Nez de fruits exotiques et de fruits secs puis de sous-bois, de noisettes grillés et de brioche. Bouche complexe, riche et intense avec une fraîcheur remarquable.

ASSEMBLAGE

50% Chardonnay

50% Pinot Noir

Vins de réserve : 100%

VIEILLISSEMENT SUR LIES : 10 à 15 ans

DOSAGE : 7g/l

Véritable hommage au potentiel des vins de réserve, Amazone de Palmer est une cuvée rare issue d'un assemblage des plus beaux vins de notre collection sélectionnés pour leur structure, leur complémentarité et leur aptitude au vieillissement. Seuls une sélection exclusive de Grands et Premiers crus de la Montagne de Reims et un vieillissement de plus de 10 ans dans nos caves peuvent donner naissance à ce champagne d'exception.

