



COLLECTION SPÉCIALITÉS

BLANC DE BLANCS

Incomparable pureté

Cette cuvée BLANC DE BLANCS d'une incomparable pureté est élaborée à partir de chardonnays provenant essentiellement des magnifiques terroirs de Villers-Marmery et Trépail.

Ces Premiers Crus de la Montagne de Reims reconnus pour leur élégance et leur fraîcheur, sont assemblés dans un accord parfait aux chardonnays délicatement fuités de la Côte de Sézanne.

Ce champagne cristallin déroule des arômes subtils d'agrumes, de fleurs blanches et d'amande. La bouche, fraîche et soyeuse, s'étire avec finesse sur des notes minérales conférées par les sols crayeux.

L'ART DE L'ÉLABORATION

Chardonnay : 100%
Vieillessement sur lies :
Bouteille : 3-4 ans
Magnum : 7-8 ans
Dosage : 7-8 g/l



CHAMPAGNE


Palmer & Co.
à Reims