

*Palmer & Co*

## BLANC DE NOIRS

### DÉGUSTATION

Arômes délicats de pêche et d'abricot soutenus par la tonicité du pomelo et de la groseille. Parfait équilibre entre intensité et finesse.

### ASSEMBLAGE

50% Pinot Noir  
50% Pinot Meunier

Vin de Réserve : 30-35%

*VIEILLISSEMENT SUR LIES* : 3 ans (bouteille) - 5 ans (magnum)

*DOSAGE* : 6g/l

*Parfait équilibre entre les cépages Pinot Noir et Pinot Meunier, cet assemblage des meilleurs crus de la Montagne de Reims, de la Côte des Bars et de la Vallée de la Marne est une expression contemporaine du Blanc de Noirs. Enrichi d'une Soléra de Pinot Noirs de Mailly et Verzenay, la charpente fruitée s'exprime avec une fraîcheur et une élégance remarquable.*



**bettane +  
desseuve**

17/20

**Le Point**

18/20

LE GUIDE  
**HACHETTE  
DES VINS**

