

Palmer & Co

EXTRA RÉSERVE

DÉGUSTATION

Arômes fruités et racés d'écorce d'orange et de fruits secs. Notes discrètes de miel d'acacia et de pain grillé. Remarquable équilibre, persistance et pureté.

ASSEMBLAGE

50-55% Chardonnay
35-40% Pinot Noir
10-15% Pinot Meunier
Reserve wines: 30-35%

VIEILLISSEMENT SUR LIES : 6 ans

DOSAGE : 4,5g/l

Extra Réserve tient son incroyable complexité d'un vieillissement prolongé dans nos caves de craie à 18 mètres de profondeur. Le faible dosage de cette cuvée permet de ciseler un profil aromatique sensationnel.

