

# Palmer & Co

CHAMPAGNE

## INCOMPARABLE PURETÉ

LA RÉSERVE NATURE tient son incroyable complexité d'un vieillissement prolongé dans nos caves de craie à 18 mètres de profondeur. L'absence de dosage met en lumière l'excellence des grands terroirs de la Montagne de Reims dans un profil aromatique sensationnel.

LA RÉSERVE NATURE est un champagne d'un équilibre remarquable et d'une grande pureté.

---

## DÉGUSTATION

Complexe, droit et pur. Belle tension minérale soutenue par des notes d'agrumes, de craie et de citron confit puis de légères notes torrifiées. Finale persistante et saline.

## ASSEMBLAGE

50-55 % Chardonnay

30-35 % Pinot Noir

20-25% Meunier

Vins de réserve : 30-35 %

## VIEILLISSEMENT SUR LIES

6 ans

## DOSAGE

0 g/l

