



COLLECTION RÉSERVE

NECTAR RÉSERVE

Gourmand et frais

NECTAR RÉSERVE renoue avec la tradition des grands champagnes de dessert. Un dosage généreux permet d'atteindre une parfaite expression aromatique.

La bouche ample et crémeuse repose sur une élégante acidité qui donne à l'ensemble un caractère à la fois gourmand et frais.

Véritable explosion de notes fruitées : l'abricot, la poire et quelques notes exotiques de mangue et d'ananas caramélisé subtilement relevées par une touche agrume de pamplemousse rose.

L'ART DE L'ÉLABORATION

Chardonnay : 45-50%

Pinot Noir : 30-35%

Pinot Meunier : 20-25%

Vins de Réserve : 25-35%

Vieillessement sur lies : 2-3 ans

Dosage : 35-37 g/l



CHAMPAGNE

Palmer & Co.
à Reims