



COLLECTION RÉSERVE

ROSÉ RÉSERVE

Fruité d'exception

ROSE RÉSERVE est un champagne au caractère unique. Cet assemblage hors du commun est enrichi par une Soléra de vins rouges vinifiés en fûts de chêne. Cette vinification d'excellence donne naissance à un champagne rosé au fruité d'exception.

Le nez intense est dominé par des arômes fringants de fraise des bois, émoussillés par des notes vives et légères de groseille, de cassis, sur un fond délicatement épicé (vanille, cannelle). La bouche fraîche, ronde, s'étire sur une bulle finement tannique et gourmande dans le même registre d'élégance fruitée.

L'ART DE L'ÉLABORATION

Chardonnay : 40-45%
Pinot Noir : 40-45%
Pinot Meunier : 10-15%
Soléra de vins rouges : 10-12 %
Vins de Réserve : 25-35 %
Vieillessement sur lies :
Bouteille : 2-3 ans
Magnum : 3-4 ans
Dosage : 8 g/l



CHAMPAGNE

Palmer & Co.
à Reims