

Palmer & Co

AMAZONE DE PALMER

DEGUSTAZIONE

Naso di frutta gialla ed esotica (ananas in padella), spezie (cannella, noce moscata) e frutta secca, poi scorza candita, nocciole tostate e brioche. Complesso, ricco e intenso al palato con una notevole freschezza.

ASSEMBLAGGIO

51% Chardonnay (*1er crus: Trépail, Villers-Marmery*)
49% Pinot Noir (*Grands crus: Mailly, Verzenay*)
Raccolti 2012, 2010 e 2009
18% de Solera de Chardonnay*
(Riserva perpetua)

DATA DELLA MESSA IN CANTINA : May 2013

DOSAGE : 6g/l

Uno stile unico, una selezione esclusiva dei grandi Terroirs della Montagna di Reims, remuage manuale su pupitre, AMAZONE DE PALMER è uno champagne eccezionale. L'arte del assemblaggio è qui portata al suo massimo livello. L'enologo seleziona da questi grandi terroir i vini di 3 annate eccezionali secondo la loro espressività e li arricchisce con un'aggiunta di Solera di Chardonnay, invecchiato oltre 30 anni, per ottenere una perfetta armonia.

La freschezza e la concentrazione degli Chardonnay di Trépail e Villers-Marmery si fondono con la potenza e la nobiltà dei Pinot Noirs di Mailly e Verzenay in un assemblaggio di incomparabile ricchezza. Soltanto un invecchiamento di dieci anni potrà domare questa natura generosa per poter apprezzare un vino che alla degustazione rivelerà una notevole ampiezza e un'eccezionale purezza.

