

CHAMPAGNE

  
*Palmer & Co*

## CHAMPAGNE PALMER & Co **ROSÉ SOLERA** : UNE VINIFICATION UNIQUE, UN GOÛT UNIQUE

Avec Rosé Solera, Palmer & Co démontre tout le savoir-faire de la Maison en matière de vinification de vin rouge et livre une cuvée unique, à la complexité inégalée. Sa forte personnalité s'exprime à travers un registre d'arômes et de saveurs inédit notamment épicé.

Au cœur de l'assemblage de Rosé Solera, une somptueuse réserve perpétuelle de Pinot Noir de plusieurs décennies, un savoir-faire bien particulier transmis par plusieurs générations de Chefs de Cave. Agissant en véritable alchimiste, le gardien de la Solera veille sur l'équilibre de cet assemblage éternel qui se joue du temps.



### Unique est sa plus belle définition :

Issue d'un assemblage de trois cépages cette cuvée est enrichie par une Solera de vins rouges, élevés en fûts de chêne, une «réserve perpétuelle» de plusieurs décennies élaborée avec les plus beaux Pinots Noirs issus d'une sélection parcellaire de l'emblématique terroir des Riceys. Les raisins sont issus des coteaux, à mi-pente, bénéficiant des meilleures expositions.

« La Soléra de Pinot Noir va apporter à notre rosé des notes délicatement épicées qui le rendent irrésistible. C'est un assemblage éternel, le vin vieux éduque le jeune, le vin jeune nourrit le vieux. »

Xavier Berdin, Chef de Cave

### Dégustation :

Arômes fringants de fraise des bois, notes vives et légères de groseille, de cassis, de framboise sur un fond délicatement épicé (vanille, cannelle).

La bouche fraîche, ronde, s'étire sur une bulle finement tannique et gourmande.

« A table, Rosé Solera  
démultiplie les  
possibilités  
d'accords  
audacieux. »  
Xavier Berdin

Distinctions



**Le Point** 16,5/20

**CHARDONNAY** : 45%

**PINOT NOIR** : 45%

**MEUNIER** : 10%

**SOLÉRA DE VINS ROUGES** : 8%

**VINS DE RÉSERVE** : 35%

**VIELLISSEMENT SUR LIES** :

3 ANS POUR LES BOUTEILLES ET 4 ANS POUR LES MAGNUMS

**DOSAGE** : 7,5G/L