

GRANDS TERROIRS 2015

L'ANNATA

Annata eccezionale per la simultanea combinazione di temperature elevate e scarse precipitazioni durante gran parte della fase vegetativa della vite. Dopo un inverno mite e umido, le soleggiate giornate estive e le fresche notti della seconda metà di agosto hanno permesso alle uve di maturare perfettamente. La vendemmia 2015 ci ha offerto vini ricchi, complessi e splendidamente equilibrati, precursori di una grande annata.

ASSEMBLAGGIO

50% Chardonnay

38% Pinot Noir

12% Meunier

Grands Crus:

Mailly, Verzenay

Premiers Crus:

Trépail, Villers-Marmery,

Ludes, Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne

DATA DELLA MESSA IN CANTINA: 16 giugno 2016

DOSAGGIO: 7 g/l

DEGUSTAZIONE

Al naso, sottile e affascinante, si apre con note di fiori d'arancio e acacia, mescolato a note di frutti gialli, evolve poi verso aromi speziati di ananas fritto e fava tonka.

Al palato è caratterizzato da freschezza, con agrumi che sublimano le note di brioche e frutta secca. La sua consistenza cremosa si allunga deliziosamente in un persistente finish. Uno champagne vintage intenso, seducente e molto elegante che può essere degustato come aperitivo e vi accompagnerà durante tutto il pasto.

FILOSOFIA

Una firma storica ed emblematica di Palmer & Co, ogni Grands Terroirs cuvée esprime la quintessenza dei nostri vigneti Premier e Grand Cru della Montagne de Reims in un'annata eccezionale.

