

Palmer & Co

BLANC DE BLANCS

DEGUSTAZIONE

Aromi di agrumi, fiori bianchi e mandorla. Bocca setosa e fresca, il cui terroir gessoso dona una finissima mineralità.

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay

INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI : 5 anni (bottiglia) - 8 anni (magnum)

DOSAGE : 7g/l

Palmer & Co Blanc de Blancs è uno champagne di incomparabile purezza che viene elaborato essenzialmente con Chardonnays dei magnifici terroirs di Villers-Marmery e Trépail.

Questi Premiers Crus della Montagna di Reims, riconosciuti per la loro eleganza e freschezza, sono abbinati con maestria a quelli della Côte de Sézanne, che donano aromi delicatamente fruttati.

