

# Palmer & Co

## BLANC DE NOIRS

### DEGUSTAZIONE

Aromi delicati di pesca e albicocca rinvigoriti dalla tonicità del pompelmo e del ribes. Uno perfetto equilibrio tra intensità e finezza.

### ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir  
50% Meunier  
  
Vini di riserva : 30-35%

*INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI* : 3 anni (bottiglia) - 5 anni (magnum)

*DOSAGE* : 6g/l

*Perfetto equilibrio tra Pinot Noir e Meunier, questo uvaggio, frutto dei migliori crus della Montagna di Reims, della Côte des Bars e della Vallée de la Marne è un'interpretazione contemporanea del Blanc de Noirs. Arricchito con una Solera di Pinot Noirs di Mailly e Verzenay, la cornice fruttata si esprime con freschezza e notevole eleganza.*

