

Palmer & Co

BRUT RÉSERVE

DEGUSTAZIONE

Aromi di agrumi, di pera, di albicocca, note sottili di nocciola e un tocco discreto di brioche. Accattivante grazie alla sua vivace freschezza : un modello di perfetto equilibrio.

ASSEMBLAGGIO

50-55% Chardonnay
35-40% Pinot Noir
10-15% Meunier

Vini di riserva : 35-40%

INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI : 4 anni (bottiglia) - 6 anni (magnum)

DOSAGE : 8g/l

Le uve scelte per l'elaborazione del Brut Réserve provengono dai più bei terroirs della Champagne. Il ruolo di protagonisti spetta ai Premiers Crus e i Grands Crus della Montagna di Reims. Una proporzione importante di vini di riserva fornisce una ricchezza e una maturità rare. Immutabile essenza dello stile Palmer, il Brut Réserve si distingue innanzitutto per la sua finezza e la sua eleganza.

