

Palmer & Co

ROSÉ SOLERA

DEGUSTAZIONE

Il naso è intenso. Su di uno sfondo delicatamente speziato (vaniglia, cannella) si staglia l'aroma vigoroso della fragola di bosco, punteggiato dalle note fuggevoli e vivaci di ribes e cassis.

ASSEMBLAGGIO

40-45% Chardonnay
40-45% Pinot Noir
10-15% Meunier
8% Solera di vini rossi
Vini di riserva : 30-35%

INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI : 3 anni (bottiglia) - 4 anni (magnum)

DOSAGE : 8g/l

Il Rosé Solera è uno champagne dal carattere unico. Questo prezioso assemblaggio è arricchito da una proporzione di vini rossi Solera di più di 35 anni. Da questa vinificazione di eccellenza nasce uno champagne rosé dal frutto ineguagliabile.



Decanter

95 pts

