

Palmer & Co

BLANC DE BLANCS

DÉGUSTATION

Arômes d'agrumes, de fleurs blanches et d'amande. La bouche fraîche et soyeuse, s'étire avec finesse sur des notes minérales.

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

VIEILLISSEMENT SUR LIES : 5 ans (bouteille) - 8 ans (magnum)

DOSAGE : 7g/l

Palmer & Co Blanc de Blancs est un champagne d'une incomparable pureté, élaboré à partir de chardonnays provenant essentiellement des magnifiques terroirs de Trépail et Villers-Marmery. Ces Premiers Crus de la Montagne de Reims reconnus pour leur élégance et leur fraîcheur, sont assemblés dans un accord parfait aux chardonnays délicatement fruités de la Côte de Sézanne.



**bettane +
desseuve**

16/20

Le Point

17/20



16/20