



COLLECTION SPÉCIALITÉS

BLANC DE NOIRS

Expression contemporaine

Parfait équilibre entre les cépages Pinot Noir et Pinot Meunier, cet assemblage élitiste de crus de la Montagne de Reims, de la Côte des Bars et de la Vallée de la Marne est une expression contemporaine du BLANC DE NOIRS.

La charpente fruitée des pinots s'exprime avec une surprenante fraîcheur.

Le nez s'ouvre sur des arômes délicats de pêche et d'abricot soutenus par la tonicité du pomelo et de la groseille. En bouche, l'équilibre est optimal entre l'intensité des arômes et la finesse.

L'ART DE L'ÉLABORATION

Pinot Noir : 50%

Pinot Meunier : 50%

Vins de Réserve : 25-35%

Vieillessement sur lies :

Bouteille : 2-3 ans

Magnum : 4-5 ans

Dosage : 6-7 g/l



CHAMPAGNE


Palmer & Co.
à Reims