Champagne Palmer Brut Reserve - Magnum

Omschrijving

De Champagnes van huis Palmer zijn pure elegantie! Zuivere neus met verleidelijke aroma's van citrus, peer en abrikozen. Subtiele accenten van hazelnoten en boterbrioche. Levendig in de mond met een zeer verfijnde en zachte afdronk! Genieten! Voor deze Cuvée Réserve voegt men zo'n 35% reserve-wijn toe. De reserve-wijn van Palmer is zo'n 50 jaar oud en dit zorgt voor een extra smaakbeleving! OPGELET: dit is een magnum = 1,5L

Meer informatie

Producent	Palmer & Co
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Bubbels / Frankrijk / Champagne Palmer /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Champagne, Reims
Druiven	55% Chardonnay, 35% Pinot noir, 10% Pinot Meunier
Volume	1,5 Liter
Rijping	6 jaren rijping in eigen fles
Foodpairing	Heerlijk aperitief, bij zeevruchten, feestelijke gelegenheden,...

Domein-info	Palmer & Co. is het wereldberoemde merk van de Société Coopérative de Producteurs des Grands Terroirs de la Champagne en werd opgericht in Avize in 1947. Een samenwerking van zeven eigenaars-wijnbouwers van premiers en grands crus in de Côte de Blancs en la Montagne de Reims. Het bedrijf verhuisde in 1959 naar het centrum van Reims. Dankzij een zeer uitgebreid netwerk van samenwerkende wijnbouwers beschikt Palmer & Co. over een ruim aanbod aan kwaliteitsdruiven van een vijftigtal cruwijngaarden. Het gros van de druiven komt uit Montagne de Reims, Sézanne (chardonnay), Verzenay en Mailly (pinot noir). In totaal maar liefst 415 hectares aan wijngaarden, waarvan meer dan de helft geklasseerd als Premiers en Grands Cru's. Globaal gebruikt Palmer & Co. gemiddeld 40% chardonnay, 50% pinot noir en slechts 10% pinot meunier als basis voor alle wijnen. De Champagnes van Palmer & Co staan wereldwijd op de kaart van de gastronomische top-restaurants!