



Champagne Palmer Blanc de Noirs



Omschrijving

De Champagnes van huis Palmer zijn pure elegantie! Deze Champagne is op basis van uitsluitend blauwe druiven (blanc de noirs): 50% Pinot Noir en 50 Pinot Meunier. Fijne aroma's van perzik en abrikozen maar ook een tikkeltje pompelmoes. Zeer verrassende afdrank! 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!

Meer informatie

Producent	Palmer & Co
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Bubbels / Frankrijk / Champagne Palmer /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Champagne, Reims
Druiven	50% Pinot noir, 50% Pinot Meunier
Volume	75cl
Rijping	5 jaren rijping in eigen fles
Foodpairing	Heerlijk aperitief, bij zeevruchten, feestelijke gelegenheden,...