



Champagne Palmer Blanc de Blancs MAGNUM

Omschrijving

De Champagnes van huis Palmer zijn pure elegantie! Deze Champagne is op basis van 100% Chardonnay, afkomstig van de Premier Cru wijngaarden (Trépail en Villers-Marmery) in de Montagne de Reims regio. De kenmerken voor deze terroirs zijn elegantie en frisheid. Fijne aroma's van citrus, witte bloemen en een minerale toets. Pure finesse in je glas! DE MAGNUM rijpt maar liefst 10 jaar sur lies! UPDATE: De Blanc de Blancs van Champagne Palmer is in 2019 uitgeroepen tot de beste Blanc de Blancs ter wereld: Palmer & Co Blanc de Blancs was awarded «World Champion Blanc de Blancs» at the CSWWC 2019



Meer informatie

Producent	Palmer & Co
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Champagne Palmer /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Champagne, Reims
Druiven	100% Chardonnay
Volume	150cl
Rijping	10 jaren rijping sur lies
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 cruwijnngaarden. 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!