



Champagne Palmer Nectar Reserve

Omschrijving

Deze Nectar Reserve heeft een smaakexplosie van fruit. Het is de 'Demi-Sec' versie, gemaakt door Champagne Palmer met de nadruk op fruit maar zeker en vast niet t  zoet! Mooie toetsen van abrikoos, peer, mango, ananas en agrums. Nectar Reserve sluit aan bij de traditie van de geweldige dessertwijnen. Een royale dosage maakt het mogelijk om een perfecte aromatische expressie te bereiken. De rijke en romige smaak wordt ondersteund door een elegante zuurgraad die een fris karakter geeft aan deze excellente wijn. 35gram toegevoegde suiker. 30% toegevoegde reserve wijnen.



Meer informatie

Producent	Palmer & Co
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Bubbels / Frankrijk / Zoete wijn / Frankrijk / Champagne Palmer /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Champagne, Reims
Druiven	20 % Pinot Meunier, 35 % Pinot Noir, 45 % Chardonnay
Volume	75cl
Rijping	3 jaren rijping sur lies
Foodpairing	Heerlijk bij fruitdesserten, gerechten met abrikoos, foie gras, diverse gerijpte kazen,...

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!