PALMER & CO VINTAGE 2016

Producent: Champagne Palmer & Co

Årgång: 2016

Land: Frankrike

Region: Champagne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 786701

Pris: **479 KR**

Frisk och smakrik champagne som både visar stor fräschör och lätt utvecklade toner av mandel och nötter. I doft och smak även kaksmulor och nougat som balanseras av den friska syran. Långt avslut och fin mousse. Drick nu eller lagra i många år framöver.

OM PRODUCENTEN:

Precis efter andra världskrigets slut bestämde sig sju odlare i Champagne att gå samman och göra vin under ett och samma namn. De grundade Palmer & Co 1947 och har sedan dess blivit fler och fler odlare. Gemensamt för dem är otroliga tillgångar av vingårdar klassade som grand cru och premier cru. Tillsammans skapar de viner som hela världen välkomnat tack vare sin elegans, harmoni och jämna höga kvalitet.

Ett av flera signum för Palmer & Co är att vinerna alltid har en stor andel Chardonnay och likt många av de allra mest ambitiösa producenterna har de även en stor andel reservviner i sina cuvéer. Reservviner som de vårdar på allra ömmaste vis. Även om de idag producerar flera hundra tusen flaskor varje år så sköts det mesta fortfarande för hand som till exempel remuage och degorgering.

På tal om tid så är just det en beståndsdel som Palmer & Co tar på största allvar. Varje flaska champagne med deras namn på etiketten har vilat länge på sin jästfällning innan den släpps, många gånger hela tre gånger så lång tid som appellationens regler kräver. För det är just med denna avgörande ingrediens- tid- som perfektion kan uppnås.

DRUVOR:

56% Chardonnay, 44% Pinot Noir. Druvorna kommer från Grand Cru och Premier Cru vingårdar i Montagne de Reims.

JORDMÅN:

Krita, kalk, lera.

TILLVERKNING:

Alla druvor är från årgången 2016. Vinet buteljerades i maj 2017 och vilade sedan på sin jästfällning i Palmers kalkkällare 18 meter under jorden i fem år innan degorgering.

DOSAGE:

6,9g/l

PASSAR TILL:

Tack vare champagnes komplexitet är det här en champagne som även passar till rätter som har en högre smakintensitet och fetare tillbehör såsom torskrygg med brynt smör och hasselnötter eller som aperitif till smördegssnittar.

DRYCKESFÖNSTER:

Dricks bäst idag och de närmsta tio åren.