



CHAMPAGNE PALMER BRUT RÉSERVE 375 ML

Producent: Champagne Palmer

Land: Frankrike

Region: Champagne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 737202

Pris: **229 KR**

Frisk och elegant champagne som också bjuder på en krämig textur och inslag av gula äpplen, kex, gräddnougat och citrustoner som levererar hög kvalitet, lång smak och fin mousse.



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 cuvées. 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:

50-55% Chardonnay, 35-40% Pinot Noir, 10-15% Pinot Meunier. Majoriteten av druvorna kommer från Montagne de Reims.

JORDMÅN:

Krita, kalk, lera

TILLVERKNING:

Basårgången blandas med 30-35% reservvin. Delar av reservvinet kommer från Palmers, för Champagne, unika solerasystem där äldre årgångar vilar.

DOSAGE:

8g/l

PASSAR TILL:

Eleganta fisk- och skaldjursrätter eller som aperitif.