



## AMAZONE DE PALMER NV

Producent: Champagne Palmer & Co

Land: Frankrike

Region: Champagne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 15103

Pris: **1449 KR**

Komplex Champagne med lätt utvecklade inslag av exotiska frukter, ananas och mango tillsammans med en frisk citruston och läcker kryddighet som går åt kanel och muskot. Avslutet präglas av fräschör och toner av rostade hasselnötter och brioche.



### 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:**

51% Chardonnay från Premier cru-klassade byarna Trépail och Villers-Marmery. 49% Pinot Noir från Grand cru-klassade byarna Mailly, Verzenay.

**TILLVERKNING:**

Champagnen består av en blend på toppårgångarna 2009, 2010 och 2012. 18% av chardonnay-vinet har lagrats på Solerasystem i över tioåret år vilket bidrar med komplexitet och djup. Champagnen lades i källaren hos Palmer i maj 2013 och degorgeras efter ca 10 år.

**DOSAGE:**

6g/l.

**PASSAR TILL:**

Som aperitif till salta tilltugg, gärna med rostade inslag samt tack vare sin rikedom passar Amazone de Palmer även bra till smakrika fiskrätter.

**DRYCKESFÖNSTER:**

10 år +