



PALMER & CO BLANC DE BLANCS MAGNUM 2013

Producent: Champagne Palmer & Co

Årgång: 2013

Land: Frankrike

Region: Champagne

Volym: 1500 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 3

Art Nr: 15105

Pris: **1599 KR**

Fina nyanser av vita blommor och mogen citrus samsas med en tydlig mineralitet och eleganta toner av rostad mandel, brioche och grillad citron. Den långa tiden på jästen ger djup och komplexitet. Avslutet är långt, krämigt och harmoniskt.



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: :

100% Chardonnay Druvorna kommer från premier cru byarna Villers-Marmery och Trépail i Montage de Reims med en liten del från Côte de Sézanne för extra fruktiga toner.

JORDMÅN: :

Krita, lera, kalk

TILLVERKNING::

Vinet lagras minst 10 år på sin jästfällning i Palmers kalkkällare 18 meter under jorden.

DOSAGE: :

7g/l

PASSAR TILL: :

Som aperitif och till eleganta tilltugg, gärna med skaldjur eller en klassisk löjromstoast.

DRYCKESFÖNSTER::

Klarar 15+ år i rätt lagringsförhållanden om en mer mogen karaktär önskas.