



## PALMER & CO LA RÉSERVE BRUT MAGNUM

Producent: Champagne Palmer & Co

Land: Frankrike

Region: Champagne

Volym: 1500 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 3

Art Nr: 7207606

Pris: **949 KR**

En frisk och elegant champagne som bjuder på en krämig textur och inslag av gula äpplen, kex, gräddnougat och citrusarter som levererar hög kvalitet, lång smak och en 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:

Chardonnay : 50-55%, Pinot Noir : 30-35%, Meunier : 20-25%

### JORDMÅN:

Krita, lera, kalk. Montagne de Reims tillhör den nordligaste delen av Champagne.

### TILLVERKNING :

Basårgången blandas med 30-40% reservvin. Vinet lagras i minst sex år på sin jästfällning i Palmers kalkkällare 18 meter under jorden.

### DOSAGE :

6-7g/l

### PASSAR TILL:

Eleganta fisk och skaldjursrätter eller som aperitif.