

## GRANDS TERROIRS 2015

### LE MILLÉSIME

Une année exceptionnelle due à la combinaison simultanée de températures élevées et de très faibles précipitations pendant une bonne partie de la phase végétative de la vigne. Après un hiver doux et humide, les journées estivales ensoleillées et les nuits fraîches de la deuxième quinzaine d'août ont permis une parfaite maturation des raisins. La vendange 2015 nous a offert des vins riches, complexes et parfaitement équilibrés, précurseurs d'un très grand millésime.

### ASSEMBLAGE

50% Chardonnay  
38% Pinot Noir  
12% Meunier

#### **Grands Crus:**

Mailly, Verzenay

#### **Premiers Crus:**

Trépail, Villers-Marmery,  
Ludes, Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne

MISE EN CAVE : 16 juin 2016

DOSAGE : 7 g/l

### DÉGUSTATION

Le nez, subtil et charmeur, s'ouvre sur des notes de fleur d'oranger et d'acacia, mêlées à des notes de fruits jaunes, puis il évolue vers des arômes gourmands et délicatement épicés d'ananas poêlés et de fève tonka.

La bouche est caractérisée par la fraîcheur, les agrumes subliment les notes de brioche et de fruits secs. Sa texture crémeuse s'étire délicieusement dans une finale persistante. Un champagne intense, séducteur et très élégant qui se déguste dès l'apéritif et vous accompagnera tout au long du repas.

### PHILOSOPHIE

Signature historique et emblématique de Palmer & Co, chaque cuvée Grands Terroirs exprime la quintessence de nos Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims dans une année exceptionnelle.

