

Palmer & Co

BRUT RÉSERVE

DÉGUSTATION

Arômes d'agrumes, de poire et d'abricot, des notes discrètes de noisettes et de viennoiseries. Il séduit par sa fraîcheur : un modèle d'équilibre.

ASSEMBLAGE

50-55% Chardonnay
35-40% Pinot Noir
10-15% Pinot Meunier

Vins de réserve : 30-35%

VIEILLISSEMENT SUR LIES : 4 ans (bouteille) - 6 ans (magnum)

DOSAGE : 8g/l

Brut Réserve est élaboré à partir d'une sélection des plus beaux terroirs de la Champagne. Les Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims prédominent et marquent leur empreinte. Une part importante de vins de réserve lui confère une plénitude et une maturité rares. Signature intemporelle du style Palmer, Brut Réserve se distingue avant tout par sa finesse et son élégance.



**bettane +
desseuve**

16/20

Le Point

16/20