

INCOMPARABLE PURETE

Signature emblématique et singulière,
Palmer & Co **BLANC DE BLANCS**
est un champagne d'une incomparable pureté,
élaboré à partir de chardonnays provenant
essentiellement des magnifiques terroirs
de Trépail et Villers-Marmery.

Ces Premiers Crus de la Montagne de Reims reconnus pour leur élégance et leur fraîcheur, sont assemblés dans un accord parfait aux chardonnays délicatement fruités de la Côte de Sézanne.

MILLÉSIME 2018

Année exceptionnelle grâce à des conditions climatiques idéales. Une maturation optimale des raisins a offert des vins équilibrés, fins et complexes. Les terroirs les plus frais ont apporté fraîcheur et dynamisme, sublimant l'élégance des assemblages.

DÉGUSTATION

Arômes d'agrumes, de fleurs blanches et d'amande.
La bouche fraîche et soyeuse, s'étire avec finesse
sur des notes minérales.

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay 72% Montagne de Reims
28% Côte de Sézanne

VIEILLISSEMENT SUBLIES

5 ans

DOSAGE

6.5g/l

