

INCOMPARABLE PURETÉ

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 SUR LIES

5 ans

DOSAGE

6.5g/l

