

Palmer & Co

AMAZONE DE PALMER

DÉGUSTATION

Nez de fruits jaunes et exotiques (ananas poêlée), d'épices (cannelle, noix de muscade) et de fruits secs puis de zestes confits, de noisettes grillées et de brioche. Bouche complexe, riche et intense avec une fraîcheur remarquable.

ASSEMBLAGE

51% Chardonnay (*1er crus : Trépail, Villers-Marmery*)
49% Pinot Noir (*Grands crus : Mailly, Verzenay*)
Vendanges 2012, 2010 et 2009
18% de Solera de Chardonnay*
(*Réserve perpétuelle*)

DATE DE MISE EN CAVE : Mai 2013

DOSAGE : 6g/l

Singularité de son style, sélection exclusive des grands terroirs de la Montagne de Reims, remuage manuel sur pupitre, AMAZONE DE PALMER est un champagne d'exception. L'art de l'assemblage est ici poussé à son plus haut niveau, le chef de cave sélectionne parmi ces grands terroirs les vins issus de 3 années exceptionnelles selon leur expressivité et les enrichit d'une proportion de Solera de Chardonnay, âgée de plus de plus 30 ans, pour atteindre l'harmonie parfaite.

La fraîcheur et la concentration des Chardonnays de Trépail et Villers-Marmery se marient à la puissance et la noblesse des Pinots Noirs de Mailly et Verzenay dans une partition d'une richesse incomparable. Seul un vieillissement de dix ans saura apprivoiser cette nature si généreuse pour offrir à la dégustation un vin d'une ampleur remarquable et d'une pureté exceptionnelle.

