

*Palmer & Co*

BLANC DE BLANCS

*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

*VIEILLISSEMENT SUR LIES* : 5 ans (bouteille) - 8 ans (magnum)

*DOSAGE* : 7g/l

*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.*



**bettane +  
desseuve**

16/20

**Le Point**

17/20

**G&M**

16/20