



COLLECTION RÉSERVE

EXTRA RÉSERVE

Profil aromatique sensationnel

EXTRA RÉSERVE tient son incroyable complexité d'un vieillissement prolongé dans nos caves de craie à 18 mètres de profondeur. Le faible dosage de cette cuvée permet de ciseler un profil aromatique sensationnel.

Le nez s'ouvre sur des arômes fruités et racés d'écorce d'orange et de fruits secs puis dévoile des notes subtiles de réglisse, de miel d'acacia et de pain grillé. Remarquable équilibre, persistance en bouche et sensation de pureté.

L'ART DE L'ÉLABORATION

Chardonnay : 50-55%

Pinot Noir : 35-40%

Pinot Meunier : 10-15%

Vins de Réserve : 25-35%

Vieillessement sur lies : 5-6 ans

Dosage : 4,5- 5,5 g/l



CHAMPAGNE


Palmer & Co
à Reims