

CHAMPAGNE
Palmer & Co.

Eis o carro-chefe da Palmer & Co, elaborado a partir de uma seleção dos terroirs mais prestigiosos de Champagne. Os Premiers e Grands Crus de Montagne de Reims deixam a sua marca distintiva, enquanto a alta proporção de vinhos de reserva contribui com uma opulência e uma maturidade raras. Assinatura atemporal do estilo Palmer, Brut Réserve se distingue sobretudo por sua incrível finesse e elegância.

TIPO	Brut Réserve
BLEND	50-55% Chardonnay 35-40% Pinot Noir 10-15% Pinot Meunier 30-35% Vinhos Réserve
ESTÁGIO	4 anos em garrafa 6 anos em Magnum
DOSAGE (AÇÚCAR)	8g/L
NOTAS DE PROVA	Aromas cítricos, de pera e damasco, com notas discretas de avelã e brioche. Suculento e substancial, a destacar uma notável frescura. Um modelo do que é equilíbrio e elegância.

