

Амазон де Палмер Брут

Amazone de Palmer Brut

Palmer & Co.
CHAMPAGNE

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Шампан
Винарна	Палмер

Технически данни

Сортов състав	Шардоне, Пино Ноар
Виг	Пенливо бяло вино, Брут
Реколта	н. р.
Алкохолно съдържание	12,0%
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Това вино е бленд от 3 различни реколти: 2009, 2010 и 2012. 18% от купажа е от система за отлежаване „солера“ с Шардоне. Тези фактори придават на виното неподражаем характер.
Отлежаване	10 години в бутилка. Дозаж 6 гр/л.

Описание

Накратко

Чрез своя уникален стил, ексклузивна селекция от великите тероари на Монтан дьо Реймс, бавно стареене върху фините утайки, ръчно въртене на бутилките и изненадваща овална форма на бутилката, Амазон де Палмер е едно наистина изключително шампанско. Купажирането е изкуство, достигнало до най-висока форма в ръцете на енолога, който избира и блендира вината от три изключителни години като ги обогатява с процент „солера“ с Шардоне - отлежавала няколко десетилетия, за да допринесе за перфектния баланс.

Дегустационни бележки

На нос – наситен аромат на жълти и екзотични плодове (ананас), подправки (канела, индийско орехче) и сушени плодове, последвани от нотки на захаросана портокалова кора, печени лешници и бриош. Комплексен, наситен и експресивен вкус на небце със забележителна свежест.

Съчетание с храна

Отлично както като аперитив, така и с храна. За специални моменти и изискана кухня в добра компания.

Бележки

