

Палмер Розе Солера Брут

Palmer Rose Solera Brut

Palmer & Co.
CHAMPAGNE

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Шампан
Винарна	Палмер

Технически данни

Сортов състав	Шардоне, Пино Ноар и Мьоние
Виг	Пенливо вино - розе, Брут
Разфасовки	375 мл, 750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Между 30% и 35% отлежали базови вина се използват в създаването на това великолепно шампанско. 8% от бленда е от уникалната система за отлежаване „солера“ с Пино Ноар, което придава на това вино неподражаем характер.
Отлежаване	3 години в бутилка (4 години за магнумите). Дозаж 7,5 гр/л.

Описание

Накратко	Шампанско с уникален характер, съчетаващо изключителна плодовост и деликатни нотки на подправки. Този изключителен бленд е обогатен с уникална система за отлежаване „солера“ с Пино Ноар - резерв от няколко десетилетия, отразяващ прочутата експертност на Шампанска къща Палмер.
Дегустационни бележки	Аромат на горски ягоди, обогатен от нотки на френско грозде и касис, ванилия и подправки. Свежо и плътно на небце, с фини танини и елегантен плодов характер.
Съчетание с храна	Отлично както като аперитив, така и с храна. За специални моменти и изискана кухня в добра компания.

Бележки

