

Палмер Брут Ризърв нон винтидж

Palmer Brut Reserve NV

Palmer & Co.
CHAMPAGNE

Произход

Държава Франция

Винен регион Шампан

Винарна Палмер

Технически данни

Сортов състав Шардоне, Пино Ноар и Мьоние

Виг Пенливо бяло вино, Брут

Разфасовки 375 мл, 750 мл, 1.5 л, 3.0 л, 6.0 л, 15.0 л,

Затваряне Технически корк

Винификация Между 30% и 40% отлежали базови вина се използват в създаването на това великолепно шампанско, което му придава уникален характер.

Отлежаване 4 години в бутилка (6 години за магнумите). Дозаж 7 гр/л.

Награди и сертификати CSWWC: Световен Шампион 2020 в категорията Нон винтидж Брут

Описание

Накратко Това е емблематичното шампанско за Палмер, произведено от селекция от най-престижните тероари в Шампан - Премие и Гранд Крю от Монтан дьо Реймс които му придават забележителен характер. Значителният процент отлежали базови вина придават на виното рядко-срещана плътност и зрялост. Брут Ризърв е въплъщението на стила на Палмер и се отличава преди всичко със своите забележителни финес и елегантност.

Дегустационни бележки Аромати на цитрус, круша и кайсия, обогатени от дискретни нотки на лешник и маслен бриош. Сочно и плътно тяло с отличителна свежест. Вино с отличен баланс и естествена елегантност.

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

Бележки

