



PALMER & CO

Palmer & Co Vintage

ÅRGÅNG: 2012

DRUVSORT: Pinot Noir,
Chardonnay

ALKOHOLHALT: 12%

PRODUKTTYP: Champagne

URSPRUNG: Champagne, Frankrike

PRODUCENT: Palmer & Co

ARTIKELNUMMER: 7867-01

PRIS EXKL MOMS: 303,20 kr/750
ml

PRIS INKL MOMS: 379,00 kr/750
ml

SORTIMENT: Ordinarie

FÄRG: Gyllene.

DOFT: Frisk doft med ren äpplig frukt, inslag av rostat bröd, citrus och mineral.

SMAK: Torr, välstrukturerad och frisk smak med tydliga toner av äpplig och tropisk frukt, inslag av grapefrukt och kritig mineral - smakrikt och långt med elegant tyngd.

PASSAR TILL: Aperitif och elegantare rätter av fisk och skaldjur.

TILLVERKNING & LAGRING: Efter jäsning på temperaturkontrollerade ståltankar med fullständig malolaktisk jäsning har vinet genomgått den andra, kolsyregivande, jäsningen på butelj. Årgångsbetecknad champagne måste buteljlagras minst 3 år innan jästfällningen tas bort, på franska kallat dégorge ment. Palmer & Co överstiger alltid detta krav och lagrar sina årgångsviner minst 4 år. Ungefärlig druvammansättning: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

PALMER & CO

Sju druvodlande kollegor bestämde sig för att bilda kooperativet Producteurs des Grands Crus de Champagne i Avize 1947. Under ledning av Henri Foureur och Jean Quendardel utvecklades kooperativet och flyttade 1959 från Avize till centrum av Reims. 1967 bytte man namn till Société Coopérative de Producteurs des Grands Terroirs de la Champagne - känt som Palmer & Co. Idag ingår fler hundra odlare i kooperativet och tillsammans äger de över 400 ha vinodlingar.

