



PALMER & CO

Palmer & Co Blanc De Noirs

DRUVSORT: Pinot Meunier, Pinot Noir

ALKOHOLHALT: 12%

PRODUKTTYP: Champagne

URSPRUNG: Champagne, Frankrike

PRODUCENT: Palmer & Co

ARTIKELNUMMER: 75799-01

PRIS EXKL MOMS: 303,20 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 379,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Beställning

FÄRG: Gyllene

DOFT: Delikat doft med inslag av persika, aprikos, grapefrukt och krusbär.

SMAK: Härlig frukt med inslag av grape, aprikos och krusbär. Fin brödighet med en lätt rostad ton. Pinot Noir-druvorna gör Champagnen mer smakrik och komplex. Vi finner även den eleganta strukturen som är genomgående i alla Palmer & Co's Champagner.

PASSAR TILL: Aperitif, lättare kalvrätter, fisk och skaldjur.

TILLVERKNING & LAGRING: Druvorna till denna Champagne kommer från de bästa lägena i Montagne de Reims, Côte de bars och Vallée de la Marne. Champagnen har legat på sin jästfällning i tre år med upp till 35% reservevin från tidigare årgångar. Druvsammansättning: 50% Pinot Noir och 50% Pinot Meunier.

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 Societé 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.