

Naam van de wijn: Palmer Brut Réserve

Producent: Champagne Palmer

Herkomstbenaming: Champagne AOC

Druivenras(sen): chardonnay 40-50%, pinot noir en pinot meunier 50-60%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Champagne Palmer & Co. is het wereldberoemde merk van de Société Coopérative de Producteurs des Grands Terroirs de la Champagne... Geboren in Avize in 1947 onder de naam Coopérative des Producteurs des Grands Crus de Champagne, het bedrijf verhuisde in 1959 naar het centrum van Reims. Dankzij een zeer uitgebreid netwerk van samenwerkende wijnbouwers, beschikt Palmer & Co. over een breed aanbod aan kwaliteitsdruiven van een vijftigtal cru wijngaarden. Het gemiddelde op de Cru schaal ligt rond 95%! Het gros van de druiven komt uit de Montagne de Reims (chardonnay), Sézanne (chardonnay), Verzenay en Mailly (pinot noir). In totaal gebruikt Palmer & Co. gemiddeld 40% chardonnay, 50% pinot noir en 10% pinot meunier als basis voor alle wijnen.



Vinificatie (wijnbereiding): Voor deze Brut Réserve gebruikt Palmer druiven van meer dan 30 crus: 40-50% chardonnay, 50-60% pinot (voornamelijk pinot noir). De alcoholische gisting vindt plaats in RVS tanks onder strenge temperatuurcontrole. De wijnen ondergaan een volledige malolactische gisting. Aan deze assemblage wordt ook een flinke scheut oude reserve wijnen toegevoegd. Dosage: 10-12 gr per liter.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: licht gele kleur met een groen zweempje, fijne en gulle mousse. Fris en fruitig in de neus met florale nuances en een hint van hazelnoot. Fris en uitgesproken vineus van smaak, met aroma's van citrusvruchten en vers gebakken brood. Levendig, soepel, fris, sappig en evenwichtig. Serveren: 8-10°C. Bewaren: jong drinken.

Culinair advies: prima wijn voor het aperitief of een receptie. Verfrissende begeleider van de meeste gerechten zonder ooit te vervelen. Lichte voorkeur voor vis...

Smaaktype: Fris, licht, elegant, aromatisch