

Naam van de wijn: Palmer Blanc de Blancs Millésimé

Producent: Champagne Palmer

Herkomstbenaming: Champagne AOC

Druivenras(sen): chardonnay 100%

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 Blanc de Blancs Millésimé gebruikt Palmer uitsluitend chardonnay druiven van premier cru wijngaarden uit de Montagne de Reims dorpen Villers-Marmery en Trépail, en van wijngaarden uit de Côte de Sézanne. De alcoholische gisting vindt plaats in RVS tanks onder strenge temperatuurcontrole. De wijnen ondergaan een volledige malolactische gisting.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: kristal heldere licht gouden kleur, fijne en dynamische pareling. In de frisse en expressieve neus domineren de citrusvruchten aroma's. In de mond is de aanzet fris en elegant. De smaak is fris fruitig met aroma's van citrus en peren, ondersteund door nuances van hazelnoot en ontbijtkoek. Fris, complex en rijp tegelijkertijd, met een uitstekend evenwicht. Serveren: 8-10°C. Bewaren: kan jong maar ook zeer zeker op leeftijd gedronken worden.

Culinair advies: zeer aanbevolen bij het aperitief of als receptiewijn. Verfrissende begeleider van stevige zeevis (tarbot!) met gesmolten boter en van voorgerechten op basis van vis.

Smaaktype: Fris, licht, elegant, aromatisch