

Palmer & Co - Amazone

Pinot noir-Chardonnay



Référence :140

Points de fidélité offerts :40

Prix :79.00 €

Critères associés :

Appellation : Champagne

Couleur : Champagne

Gamme de prix : + de 25 €

Région : Champagne

Descriptif :

Vinification : Vendanges mécaniques-Pressurage direct-Elevage sur lies de 10 année minimum-Remuage manuel sur pupitre en bois.

Terroir / Sols : Grands crus et premiers crus de la montagne de Reims.

Descriptif : Vieil or. Bulle très fine et régulière. Nez intense de poire, raisin, abricot sec, épice, toasté. Généreux, long, trame fraîche sur une belle structure. Vin gastronomique.

Avec quoi : Homard grillé au beurre salé

Garde : A boire dans les 8 ans.

17.5/20 Le POINT spécial champagne décembre 2012

[Lien vers la fiche du produit](#)