

Palmer & Co

GRANDS TERROIRS 2003

DÉGUSTATION

Un nez séducteur avec des agrumes charmeurs, des notes remarquables de torréfaction, abricot confit, acacia et brioche.

Une bouche soyeuse, harmonieuse et délicate de zeste confit, noisette grillé, fruits secs, ananas rôti, fève tonka, et poire caramélisée. La subtile note finale confirme une sensation de grande fraîcheur.

ASSEMBLAGE

54% Pinot Noir
Grands Crus : Mailly, Verzenay
Premiers Crus : Rilly la Montagne,
Ludes, Chigny les Roses

46% Chardonnay
Premiers Crus : Trépail, Villers
Marmery

VIEILLISSEMENT SUR LIES : 12 ans

VIEILLISSEMENT SUR POINTE : 2 ans

DOSAGE : 7,5g/l

La cuvée Grands Terroirs est née de la rencontre entre les Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims et le savoir-faire remarquable de Palmer & Co dans une année climatique extraordinaire.

2003 a été une année hors normes : un hiver et un printemps secs, une floraison précoce, deux gelées sévères et un été caniculaire. En septembre, les vendanges se déroulent sous le soleil, avec un rendement faible, mais une exceptionnelle concentration.

