



Codice Articolo	12158
PALMER BRUT RESERVE 75X6	
Unità di vendita al Cliente	
Tipo imballo	Cartone
Contenuto imballo	75clx6
Codice EAN imballo / bottiglia	3446281100638 / 3446281100034
Peso lordo imballo (kg)	10,1
Unità logistica - cm 80x120	
Nr. imballi/strato	
Nr. strati/pallet	
Nr. imballi/pallet	
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
Altre note	
Grado alcolico: 12	

Lo Champagne Brut Réserve di Palmer è realizzato con le uve di 40 diversi cru, per avere a disposizione la massima scelta nella creazione della cuvée. Ai vini dell'annata di riferimento, viene sempre aggiunta una parte di vino di riserva (fino a 5 anni), che contribuisce a donare all'assemblage le note di pienezza, complessità e maturità. E' lo Champagne che rappresenta lo stile e la firma della Maison. Le bottiglie sostano sui lieviti per almeno 4 anni prima della sboccatura. Il lungo affinamento permette di sviluppare quelle note evolutive che accompagnano gli aromi floreali e fruttati, impreziosendo il bouquet. Dopo la sboccatura, completa l'affinamento con almeno altri 6 mesi in bottiglia, necessari per raggiungere la piena armonia gustativa.