

CHAMPAGNE

  
*Palmer & Co*

## BRUT MILLESIME



PHOTOGRAPHY - BETHUNE

Chez Palmer, nous avons l'habitude de prolonger la conservation de nos millésimes : cinq à dix ans, voire davantage. Cette lente maturation sur le dépôt de levures ajoutée à la qualité intrinsèque du millésime, ainsi qu'à la noblesse des terroirs d'origine, apportent au brut millésimé une complexité rare. Ces règles rigoureuses de vinification se retrouvent encore dans la maturation des magnums de brut millésimé, beaucoup plus lente que dans le format bouteille.

### **Approche dégustative**

Un millésime, chez Palmer, est toujours un vin complet et élégant, d'une grande personnalité.

Il se pare d'une belle robe or. Il offre, au nez, une palette d'arômes intenses entre raisins bien mûrs, fruits secs, pâte de fruits, arômes miellés, biscuités ou de viennoiserie, notes légères de pain grillé...

Au palais, il charme par la rondeur fruitée du pinot, sa persistance et son très bel équilibre entre fruité et floral. Le brut millésimé est toujours un champagne riche et frais, particulièrement harmonieux et savoureux.

### **Le bon accord**

La cuvée de brut millésimé offre une note supplémentaire de raffinement à l'apéritif. Sa structure finement vineuse lui permet également d'être marié à des mets sollicitant une certaine ampleur : un blinis de tourteau, une sole aux épices douces, une fricassée de volaille aux champignons des bois, un comté affiné...

Accords à moduler suivant les nuances et subtilités des millésimes !

### **Présentation de la cuvée**

Quintessence d'une année exceptionnelle, une année millésimée, au Champagne Palmer & Co c'est une association subtile, dans la bouteille, entre la mémoire d'une année climatique et le style de la maison.

L'assemblage du brut millésimé n'est pas figé dans un strict équilibre entre pinots et chardonnays : il est composé puis interprété pour mettre en valeur les qualités spécifiques du millésime. Seuls les Grands et Premiers Crus de la Montagne de Reims ont le droit de cité dans l'assemblage du Brut Millésimé, le pinot noir provenant de ces crus réputés constituant la colonne vertébrale de la cuvée.