

Här är de champagner som presenterades vid Champagne provningen den 11 december 2021.



## Palmer & Co Rosé Brut

364:-

291,20:- inkl moms

Art.nr systembolaget: 8226001

Typ: Champagne

Producent: Palmer & Co

Land: Frankrike

Region: Champagne

Förpackning: 6

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 12%

Serveras vid: 0

Passar till: Aperitif eller naturella skaldjur och finstämda fiskrätter.

Druvor: Chardonnay  
Pinot Meunier  
Pinot Noir

Argång: 0

Vinifikation: Framställs genom blandning av separat framställt rött vin, ca 15% av volymen, och 85% av den Champagne som används för Brut Réserve (som är gjord på 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier).

Avsmakning: Finstämd, mycket frisk och bärfruktig doft med anings kryddig ton, inslag av jordgubb och röda vinbär.

Färg: Ljus laxrosa, fin mousse.



VIN, MOUSSERANDE, TORRT VITT VIN

## Palmer & Co Brut Reserve

Frankrike, Champagne

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, mineral, kex, aprikos, nougat och citrus.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA

Nr 7372 | Flaska 750 ml | Alkoholhalt 12 % | Sockerhalt 0,7 g/100ml

299:-

Jfr.pris 398,67 kr/l

Spara till lista



VIN, MOUSSERANDE, TORRT VITT VIN

# Palmer & Co Vintage Brut, 2013

🇫🇷 Frankrike, Champagne

Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, nougat, kex, honung, mineral och citron.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA

Nr 7867 | Flaska 750 ml | Alkoholhalt 12 % | Sockerhalt 0,6 g/100ml

379:-

Jfr.pris 505,33 kr/l

Spara till lista +



## Palmer & Co Blanc De Noirs

354:-

283,20:- estimerat

Art.nr systembolaget: 7579901

Typ: Champagne

Producent: Palmer & Co

Land: Frankrike

Region: Champagne

Förpackning: 6

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 12%

Serveras vid: 0

Passar till: Aperitif, lättare kalvrätter, fisk och skaldjur.

Druvor: Pinot Meunier  
Pinot Noir

Årgång: 0

Vinifikation: Druvorna till denna Champagne kommer från de bästa lägena i Montagne de Reims, Côte de bars och Vallée de la Marne. Champagnen har legat på sin jästfällning i tre år med upp till 35% reservevin från tidigare årgångar.  
Druvsammansättning: 50% Pinot Noir och 50% Pinot Meunier.

Avsmakning: Delikat doft med inslag av persika, aprikos, grapefrukt och krusbär.

Färg: Gyllene



## Palmer & Co Blanc de Blancs magnum

894:-

715,20:- inkl moms

Art.nr systembolaget: 755306

Typ: Champagne

Producent: Palmer & Co

Land: Frankrike

Region: Champagne

Förpackning: 3

Storlek: 1,5 liter

Alkoholhalt: 12%

Serveras vid: 0

Passar till: Aperitif, fisk och skaldjur även i litet smakrikare anrättningar.

Druvor: Chardonnay

Årgång: 2008

Vinifikation: Första jäsning i temperaturreglerade stältankar samt full malolaktisk jäsning, varefter vinet har lagrats 5 år i Palmers svala kritkällare i Reims före degorgering.

Avsmakning: Frisk äpplig frukt med viss mustighet, inslag av nötchoklad, brioche, citrus och mineral.

Färg: Gyllene.



VIN, MOUSSERANDE, TORRT VITT VIN

## Palmer & Co Vintage Brut, 2009

🇫🇷 Frankrike, Champagne

Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, nougat, rostat bröd, apelsin och mineral.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA

Nr 7867 | Magnum 1500 ml | Alkoholhalt 12 % | Sockerhalt 0,6 g/100ml

1 099:-

Jfr.pris 732,67 kr/l

Spara till lista