

Palmer & Co

ROSÉ SOLERA

DÉGUSTATION

Nez intense, arômes fringants de fraise des bois, notes vives et légères de groseille, de cassis sur un fond délicatement épicé (vanilles, cannelle).

ASSEMBLAGE

40-45% Chardonnay
40-45% Pinot Noir
10-15% Pinot Meunier
8% Soléra de vins rouges
Vins de réserve : 30-35%

VIEILLISSEMENT SUR LIES : 3 ans (bouteille) - 4 ans (magnum)

DOSAGE : 8g/l

Rosé Solera est un champagne au caractère unique. Cet assemblage hors du commun est enrichi d'une proportion de vin rouge issue d'une réserve perpétuelle de plusieurs décennies. Cette vinification d'excellence donne naissance à un champagne rosé au goût unique de fruits rouges et d'épices.

