

# PALMES D'OR BRUT



Palmes D'Or Brut experimenta un periodo de crianza en bodega durante un mínimo de 9 años. Poderoso y distinguido.

## **Variedades**

Chardonnay y pinot noir.

## **Procedencia**

Chardonnay: Chouilly, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Avize y Montgueux.

Pinot noir: Bouzy, Verzy, Verzenay, Aÿ y Ambonnay.

## **Vista**

Amarillo marfil, transparente y brillante. Sus finas y delicadas burbujas crepitan suavemente revelando una efervescencia viva, intensa y persistente.

## **Nariz**

Inicialmente caracterizan a la nariz aromas a flores blancas de espino, acacia y miel, ganando en intensidad notas especiadas de pimienta negra, jengibre y frutos rojos.

## **Boca**

Entrada limpia y directa, posee una delicada crema que revela una cualidad mineral muy atractiva. El vino presenta una excelente estructura, un final de boca impresionante y una largura muy agradable.

Servir preferentemente a 10-12°C.