Palmer & Co
CHAMPAGNE

時をかけるシャンパーニュ パルメ

モンターニュ ド ランスにグラン クリュやプルミエ クリュのブドウ畑を所有する
7人の生産者が集まり1947年に創設されたシャンパーニュ メゾン。
415ヘクタールのブドウ畑を所有し、そのうちの200ヘクタールが
ヴェルズネ、マイィなどのグラン クリュとプルミエ クリュで占められ、
厳選されたキュヴェを贅沢に使用しています。
2020年にシャンパーニュ＆スパークリングワイン世界選手権で
頂点に輝くなど、世界から注目されているメゾンの一つです。



Palmer La Réserve Brut N.V.

パルメ ラ レゼルヴ ブリュット

シャンパーニュ＆スパークリングワイン世界選手権
2020のNVブリュット部門で世界一を獲得した、
パルメのスタイルを象徴するシャンパーニュ。
ブドウはプルミエ クリュとグラン クリュ主体で、
30-35%使用されるリザーヴワインが、
凝縮感と熟成感をもたらします。

［ Variety ］ 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier
［ Dosage ］ 6g/l
［ Aging ］ 48ヶ月

GLASS ￥3,800　　BOTTLE ￥26,000

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。 Service charge will be added to your bill.