

# 2006 Palmes d'Or Brut

**INTIMISTA E INTEMPORAL**

## Ensamblaje:

Palmes d'Oro 2006 Brut, compuesto a partes iguales por pinot noir y chardonnay, revela un carácter carnoso y complejo.

En su ensamblaje destaca la selección de los Grands Crus de la Montagne de Reims, como Verzy, Verzenay, Ambonnay, Bouzy y Aÿ, y de la Côte des Blancs, como el Chouilly, Cramant, Avize, Oger y el Mesnil-sur-Oger. Pero estos últimos presentan un carácter tempestuoso que solo apacigua el tiempo y el toque amable aportado por la presencia de un 7 % de chardonnays exóticos de Montgueux.

## LA COSECHA 2006

2006 está entre los tres mejores años de la década. Tras un invierno frío y seco sin repercusiones sobre la viña, se produjo una importante floración en primavera, la cual, favorecida por un tiempo seco y cálido, cargó las viñas de abundante uva, madurada luego por un mes de julio seco y muy caluroso. Las temperaturas de agosto, sin embargo, fueron anormalmente bajas con una humedad récord, en contraste total con el espléndido mes de septiembre que ofreció unas condiciones muy favorables para acabar la maduración. La vendimia se hizo con uvas muy maduras. Las vinificaciones se desarrollaron sin problema: con una relación correcta entre azúcar y acidez, un buen potencial de alcohol y un material interesante, es decir, las cualidades propicias para una evolución óptima.

2006 es un Champagne potente, armonioso, especialmente equilibrado, con una gran riqueza de volúmenes en boca que expresan su madurez y una textura fresca que potencia sus cualidades aromáticas.

## Ocasiones de degustación:

### EN EL APERITIVO:

servir a 7 - 8° C.

### EN LA COMIDA:

servir a 10 - 12° C.

## Notas de cata:

«Palmes d'Or o el Champagne como obra de arte.»

Este prestigioso Champagne de esteta, nos ofrece un vino delicado y cremoso, lleno de aromas sutiles y notas que se revelan poco a poco en perfecta armonía. Es un Champagne para el placer y la gastronomía, con un carácter afrutado difuminado por el envejecimiento, que ha sabido preservar su justa medida y se ha definido con la pátina del tiempo, evolucionando hacia las primeras notas terciarias.

La cosecha 2006 en Palmes d'Or Brut despliega hasta el infinito unas notas de delicada miel, cera de abeja, frutos secos y exóticos, con un toque de fino tostado, en un conjunto sutil y matizado. Es el encuentro entre la voluptuosidad y la complejidad, encarnadas por la potencia de los pinots noirs y la untuosidad de los chardonnays, una hermosa combinación sublimada por un año cálido y rico, con un gran potencial de desarrollo. Los Grands Crus que lo componen, en su mayoría, manifiestan la mineralidad con el paso del tiempo, en concreto los pinots noirs de la Montagne de Reims que, en armónica combinación, se unen a los chardonnays de Montgueux, de intenso y exótico carácter.



## Elaboración:

**Envejecimiento en bodega durante un mínimo de 8 años**

*La opción elegida por el jefe de bodega es la de adaptar la dosificación del licor de expedición en cada cuvée para sublimar los sabores y los aromas. La elección del vino de reserva es primordial. Se realiza en función de los crus, de los años de cosecha, de las variedades de uva y de la modalidad de vinificación y de crianza, para garantizar un estilo único en cada vino.*

## Maridajes platos / vinos:

### **Placer simple**

Banderillas de cigalas  
Queso parmesano curado  
Vasito de manzana Granny Smith y pera  
Macaron (galleta) de limón o mandarina

### **Momento de relax**

Vieiras asadas  
Costilla de ternera a la miel  
Suprema de pintada y salsa de foie gras

### **Alta costura**

Patatas Ratte en corazones de caviar  
Filete de rodaballo o de lubina en salsa de cítricos  
Suprema de liebre con trufa negra

## Galardones:

### **Nota de 15/20**

Guía Bettane & Desseauve de Vinos del 2018.

### **4 estrellas**

Guía Champagne Gerhard Eichelmann 2017.

### **Medalla de plata**

Champagne Masters 2017.