



時をかけるシャンパーニュ

モンターニュ・ド・ランスにグラン・クリュやブルミエ・クリュのブドウ畑をもつ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。7人の精神を引き継ぎ、モンターニュ・ド・ランス地域に広がる200ha以上のグラン・クリュとブルミエ・クリュのブドウを主体に、調和、バランス、エクセレンスを追求したシャンパーニュを生産しています。パルメの哲学は「時間」を尊重すること。ブランドのDNAを受け継いだ最高のシャンパーニュを作るためには時間を掛けることを厭いません。長期熟成によりもたらされる複雑な熟成感とまるで時を駆けてきたかのようなフレッシュさが共存する、時代を超えて受け継がれるシャンパーニュです。

パルメ
ブリュット・レゼルヴCHAMPAGNE PALMER & CO.
BRUT RESERVE

フランス、シャンパーニュ
品種：シャルドネ50%、ピノ・ノワール40%、ムニエ10%
瓶内熟成：48カ月 ドサージュ：8g/l



最高級のテロワールを厳選して造られたフラッグシップシャンパーニュ。モンターニュ・ド・ランスのブルミエ・クリュとグラン・クリュが主体で、それぞれの特徴が表れています。



スパークリング

希望小売価格 ¥7,500 希望小売価格 ¥18,000
容量：750ml 容量：1500ml
入数：6 希望小売価格 ¥4,500
弊社コード：428889 容量：375ml
JANコード：3446281100034

パルメ
ブラン・ド・ブランCHAMPAGNE PALMER & CO.
BLANC DE BLANCS

フランス、シャンパーニュ
品種：シャルドネ100%
瓶内熟成：60カ月 ドサージュ：7g/l



モンターニュ・ド・ランス地区のブルミエ・クリュであるヴィレル・マルムリイとトレバユのシャルドネが主体。シャープなミネラル感と酸のバランスがよく、長く繊細な余韻へと続きます。



スパークリング

希望小売価格 ¥12,000 弊社コード：428895
容量：750ml JANコード：3446281300038
入数：6

パルメ
ブラン・ド・ノワールCHAMPAGNE PALMER & CO.
BLANC DE NOIRS

フランス、シャンパーニュ
品種：ピノ・ノワール50%、ムニエ50%
熟成期間：48カ月 ドサージュ：6g/l



グレープフルーツとスグリの爽やかさが、桃やアブリコットの繊細なアロマを引き立てています。口の中では、アロマの強さと繊細さが非常にバランス良く感じられます。



スパークリング

希望小売価格 ¥12,000 弊社コード：430978
容量：750ml JANコード：3446281150039
入数：6

パルメ
ロゼ・ソレラCHAMPAGNE PALMER & CO.
ROSE SOLERA

フランス、シャンパーニュ
品種：シャルドネ45%、ピノ・ノワール45%、ムニエ10%
瓶内熟成：36カ月 ドサージュ：7.5g/l



傑出した果実味と繊細なスパイスの香りが融合したユニークなシャンパーニュ。ソレラ（原酒を継ぎ足し続ける手法）で熟成したピノ・ノワールのリザーブワインをブレンドしています。



スパークリング

希望小売価格 ¥10,000 弊社コード：428893
容量：750ml JANコード：3446281400035
入数：6

パルメ
ネクター・レゼルヴPALMER
NECTAR RESERVE

フランス、シャンパーニュ
品種：シャルドネ45%、ピノ・ノワール35%、ムニエ20%
熟成期間：36カ月 ドサージュ：35g/l



30%以上のリザーブワインを贅沢にブレンドした伝統的なデザートシャンパーニュ。味わいは豊かでクリーミー。また、エレガントな酸により、旨味とフレッシュさが両立しています。溢れるほどにフルーティーな味わいです。

スパークリング

希望小売価格 ¥8,900 弊社コード：433108
容量：750ml JANコード：3446282100033
入数：6

パルメ
グラン・テロワール 2015PALMER
GRANDS TERROIRS 2015

フランス、シャンパーニュ
品種：シャルドネ50%、ピノ・ノワール38%、ムニエ12%
熟成期間：72カ月 ドサージュ：7g/l



創設メンバー7名の畑を含む、グラン・クリュ、ブルミエ・クリュのブドウのみを使用した、メゾンの歴史とテロワールを象徴する新たなヴァンテージシャンパーニュ。味わいは力強く魅惑的で、とてもエレガント。

スパークリング

希望小売価格 ¥15,000 弊社コード：431903
容量：750ml JANコード：3446285200037
入数：6

パルメ
アマゾーン・ド・パルメPALMER
AMAZONE DE PALMER

フランス、シャンパーニュ
品種：シャルドネ51%、ピノ・ノワール49%
熟成期間：8年 ドサージュ：7g/l



◆100%リサイクル可能なエコロジカルギフトBOX

グラン・クリュ及びブルミエ・クリュのみを使用し、自社カーヴで長期熟成。メゾンの最良のワインと、最良のヴァンテージを厳選して造られる、希少なキュヴェです。

スパークリング

希望小売価格 ¥28,000 弊社コード：428898
容量：750ml JANコード：3446281500032
入数：6

