

時をかけるシャンパーニュ

1947年創業のシャンパーニュメゾン。モンターニュ・ド・ランスの7人のシャンパーニュ生産者たちが集まり、世界に名を轟かすシャンパーニュブランドを創り上げようという想いで設立されました。パルメの哲学は「時間」を尊重すること。スタンダードキュヴェのラ・レゼルヴでも最低4年の瓶内熟成を行います。40年以上続くソレラシステムによるリザーヴワインの貯蔵、20年以上の長期熟成を前提としたミゼジムシャンパーニュなど、ブランドのDNAを受け継いだ最高のシャンパーニュを造るためには時間をか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、まるで時をか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。

Palmer & Co

CHAMPAGNE

パルメ ラ・レゼルヴ

PALMER
LA 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30%、ムニエ20%
瓶内熟成：48カ月 ドサージュ：6g/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 ¥8,000 希望小売価格 ¥19,500
容量：750ml 容量：1500ml
入数：6 希望小売価格 ¥4,800
弊社コード：428889 容量：375ml
JANコード：3446281100034

パルメ ラ・レゼルヴ・ナチュラル

PALMER
LA RESERVE NATURE

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30%、ムニエ20%
瓶内熟成：72カ月 ドサージュ：0g/l



深さ18メートルの白亜質のセラーで72カ月にわたる長期熟成を施し、その結果、驚くほど複雑で奥深い味わいを生み出しています。ドサージュを行わないことで、モンターニュ・ド・ランスの卓越したテロワールの魅力が、センセーショナルなアロマの輪郭となって鮮やかに引き出されています。

スパークリング
希望小売価格 弊社コード：
¥12,000 435889
容量：750ml JANコード：
入数：6 3446288120035

パルメ ロゼ・ソレラ

PALMER
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35%、ムニエ20%
瓶内熟成：36カ月 ドサージュ：6g/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・ノワールのリザーヴワインをブレンドしています。



スパークリング **ロゼ**
希望小売価格 弊社コード：
¥12,000 428893
容量：750ml JANコード：
入数：6 3446281400035

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50%、ピノ・ノワール30%、ムニエ20%
熟成期間：36カ月 ドサージュ：35g/l



30%以上のリザーヴ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 弊社コード：
¥11,000 433108
容量：750ml JANコード：
入数：6 3446282170036

パルメ ブラン・ド・ブラン

PALMER
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：6g/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ール・マルムリトとトレパイク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 弊社コード：
¥15,000 428895
容量：750ml JANコード：
入数：6 3446281300038

パルメ ブラン・ド・ノワール

PALMER
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 of 爽やかさが、桃やアプ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 弊社コード：
¥15,000 430978
容量：750ml JANコード：
入数：6 3446281150039

パルメ グラン・テロワール 2015

PALMER
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 弊社コード：
¥18,000 431903
容量：750ml JANコード：
入数：6 3446285200037

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 弊社コード：
¥34,000 428898
容量：750ml JANコード：
入数：6 3446281500032

