



## Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

La nonchalance du Margaux à un très haut niveau

### **Beschreibung:**

Les vins de Château Palmer font partie, année après année, des meilleurs de l'appellation Margaux. Le Grand Vin ne plaît pas seulement par sa grande concentration, mais il convainc aussi par sa structure pleine de finesse et sa longévité exceptionnelle. Des tanins affinés et une complexité aromatique caractérisent ce classique interprété de manière moderne, tout comme l'élégance minérale et la persistance en finale.

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Un grand nez déjà à ce stade, très épice avec des senteurs marquées de poivre noir et des nuances de truffe, de cassis et de mûres. En bouche, les tannins sont veloutés ronds et déjà presque flatteurs, la sublime finale est longue et aromatique, sur des saveurs de réglisse et de mûres. L'équipe de Palmer décrit ce millésime comme un mariage des 2005, 2009 et 2010. Pour moi c'est tout simplement un immense Palmer, rassurant plutôt que spectaculaire, mais d'un niveau exceptionnel avec toute la grâce de Margaux. Quand j'ai commencé les dégustations en primeur, le millésime 1985 de Palmer me semblait un souffle au-dessus de celui du Château Margaux, et j'ai la même impression 30 ans après avec ce 2015 ! J'y ai retrouvé certains parallèles gustatifs avec 2005 et 1985..... C'est le meilleur Margaux absolu de l'appellation.

### **Accompagne idéalement:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Mar

**Produzent:** Margaux AOC

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2048

**Artikelnummer:** 0477015

## **Einstockkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Château Palmer**

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 100/100, Jane Anson 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 98/100, René Gabriel 20/20  
**A boire:** jusqu'en 2048  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.