



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

L'un des vins emblématiques du millésime

Description:

Depuis des décennies, Château Palmer compte parmi les domaines viticoles du Médoc qui affichent le style le plus singulier. Alors que de nombreux grands crus de Margaux tirent principalement leur identité du cabernet sauvignon, chez Palmer, c'est traditionnellement la proportion exceptionnellement élevée de merlot qui caractérise la signature de la maison. C'est précisément cette interaction entre structure, texture et raffinement aromatique qui confère aux vins cette élégance sensuelle pour laquelle Palmer est apprécié dans le monde entier. Avec le millésime 2025, Palmer présente un vin qui reflète de manière impressionnante les particularités de la maison tout en incarnant à la perfection le nouveau style des grands Bordeaux : concentré, mais pas lourd ; profond, mais jamais opulent ; puissant et porté par une fraîcheur remarquable. La cuvée, composée de 55 % de merlot, 41 % de cabernet sauvignon et 4 % de petit verdot, est issue de rendements exceptionnellement faibles, d'environ 20 hl/ha seulement. La concentration qui en résulte rappelle les grands millésimes ensoleillés, tandis que la fraîcheur, la précision et la tension confèrent au vin un caractère remarquablement classique. C'est précisément cette alliance de profondeur, de complexité aromatique et d'équilibre parfait qui fait du Château Palmer 2025 l'une des interprétations les plus fascinantes de ce millésime.

Profil aromatique:

Un bouquet profond et très complexe, aux multiples facettes, qui se révèle avec discrétion: il faut le humer attentivement. Une attaque délicate sur des notes de cerise sauvage, de myrtille des Alpes fraîchement cueillie et d'une touche de réglisse. En deuxième phase, des notes envoûtantes d'iris et de violette. En bouche, il est sublime, d'une finesse et d'une élégance incroyables, à la fois dense et captivant; on perçoit le «terroir crayeux», avec un corps bien charpenté. La finale concentrée révèle des notes de baies noires, une minéralité sombre et une astringence sublime.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Margaux

Producteur: Margaux AOC

A boire: 2030-2062

Cépage(s): 55% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

N° article: 0477025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Jane Anson 98-100/100, Jeb Dunnuck 98-100/100, James Suckling 98-99/100, Parker 97-100/100, Vinum 99/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s): 55% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
A boire: 2030-2062
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.