



## Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Palmer aux parfums incomparables

### **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 extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Bouquet incroyable, aux parfums de baies noires, mais aussi de réglisse, de fumé, de mûre, de cassis, de bois précieux noirs et de cacao; plénitude complexe, sans paraître alcoolique. Sa teneur en alcool est de 13,6% seulement. En bouche, il est déjà presque entièrement présent, d'une plénitude somptueuse; dense à l'intérieur avec des tanins qui roulent; beaucoup de mûre et de cassis, noble.

### **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:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2038

**Cépage(s):** 52% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0477009

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** WeinWisser 20/20, Parker 97/100, Wine Spectator 95-98/100  
**Cépage(s):** 52% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot  
**A boire:** jusqu'en 2038  
**Vol. alcool:** 14.5%  
**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.