



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Voici un candidat au titre de super Grand Cru

Beschreibung:

Ce grand classique compte sans aucun doute parmi les meilleurs Bordeaux. S'il vous reste d'anciens millésimes de Palmer dans votre cave, vous possédez un précieux trésor. Et si vous en achetez de nouveaux, vous faites un excellent investissement. Mais quelle que soit l'année, le plaisir est toujours à son apogée. Nous avons pu dénicher, pour vous, quelques bouteilles du légendaire 2010, tirées directement du coffre aux trésors du château. Un vin réservé aux occasions très spéciales.

Degustationsnotiz:

Robe pourpre dense, aux reflets violets, très étoffé au milieu. Au nez, ce cocktail de baies vous affolerait les sens: de la grenadine au cassis en passant par la cerise rouge, tout y est, d'où une douceur complexe, à maturité; encore un peu sur la retenue, sa profondeur n'en est que plus remarquable. Velouté en bouche avec une extraction dense, et à nouveau un fruité presque aussi intense que des huiles essentielles; tanins arrondis, déjà flatteurs; les perceptions plus exigeantes, enveloppées, dénotent un potentiel de garde immense.

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 2050

Cépage(s): 54% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 98+/100, James Suckling 98/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	54% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2050
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.