



## Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

«Château Palmer is one of the vintage's superstars.» Robert Parker

### 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:

Incroyable bouquet de myrtilles sauvages fraîchement cueillies, sur des nuances d'iris et de graphite. En deuxième nez viennent des notes de cassis, de jus de griotte et de pastilles de chocolat. Palais velouté et d'une grande complexité, racé et vibrant, avec une richesse d'extrait enivrante et un corps bien charpenté. Ce Margaux explose dans l'interminable finale pleine d'énergie, d'une légère astringence, sur des nances minérales, de baies bleues et de nectar de sureau.

### 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:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2038

**Cépage(s):** 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0477013

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 93/100, René Gabriel 18/20,  
Wine Spectator 90-93/100  
**Cépage(s):** 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 8% Petit  
Verdot  
**A boire:** jusqu'en 2038  
**Vol. alcool:** 13.0%  
**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.