



## 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:

Pourpre profond aux reflets grenat sur le disque. Bouquet concentré où dominent les baies noires, mûres, cassis, viennent ensuite des notes de violette et d'iris. La bouche est crémeuse, avec des tannins souples, bonbons au cassis et pulpe de framboise en retro-olfaction, que d'élégance et de raffinement ! Finale renversante sur des nuances de mûres, de jus de griottes et de réglisse, la finesse à l'état pur ! Thomas préfère ce style et je ne peux qu'abonder dans son sens, ce Palmer classique est d'ailleurs mon favori dans l'appellation Margaux !

### 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 2050

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0477016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** France

**Notation:** Jeb Dunnock 100/100, Antonio Galloni 95-98/100, Decanter 98/100, James Suckling 98/100, Parker 98+/100, Score 20/20, Wine Enthusiast 98-100/100, WeinWisser 20/20

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
**A boire:** jusqu'en 2050

**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.