



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:

Grenat profond, rubis sur le disque. Bouquet complexe de cerises rouges, de tabac blond et de framboises bien mûres, avec des notes de groseilles rouges et de thé Darjeeling en deuxième nez. En bouche, il révèle toute son ampleur et son équilibre, il est soyeux avec des tannins très précis et déjà fondus. En finale la finesse atteint des sommets et se termine sur une explosion de jus de griottes et de myrtilles. Une magnifique symphonie.

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 2055

Cépage(s): 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 93-96/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2055
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.