



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:

Des arômes violets tourbillonnent dans le verre. Texture veloutée en bouche dévoilant de la purée de cassis concentrée et des mûres, de légères notes épicées, un peu de charbon et des tannins juteux. L'ensemble s'étend lentement en bouche et se développe, l'adhérence devenant plus ferme au fur et à mesure. Energie et précision, on retrouve ici la signature de Palmer à son pic, et dans l'ensemble, le vin est à la fois modéré et élégant, avec un caractère floral typique d'un Margaux, tout en étant extrêmement juteux, crémeux et agréable, avec une délicieuse finale salée.

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

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2028-2042

Cépage(s): 53% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	53% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Petit Verdot
A boire:	2028-2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.