



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, centre opaque, reflets violets. Bouquet délicat et complexe de bigarreau, de jus de sureau et de poivre blanc, avec en deuxième nez de délicates notes de graphite, de tapenade et de fines herbes séchées. Bouche royale, veloutée et soyeuse à laquelle la race et les notes de terroir apportent un équilibre exceptionnel. Prunes, minéralité et sublime astringence dans la finale concentrée et interminable. Tout est parfaitement intégré et tout est à sa place - chapeau !

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: 14.0%

A boire: 2028-2058

Cépage(s): 48% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Wine Enthusiast 97-99/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97/100, Jean-Marc Quarin 98/100, Neal Martin 97/100, Parker 97/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	48% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
A boire:	2028-2058
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.