



## Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Margaux qui vous fera frissonner de plaisir

### **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:**

Un bouquet complexe aux notes de myrtille des Alpes, de réglisse et de tabac à pipe parfumé. Viennent ensuite des arômes de praline au chocolat, de bouquet de violettes et de gelée de sureau. Une bouche sublime caractérisée par une texture soyeuse, une concentration enivrante, une élégance pleine de magie et des tannins structurants. Un vin qui conjugue puissance et élégance. Une finale concentrée qui explose littéralement avec des notes de myrtille, de bois de santal et une astringence finement sableuse.

### **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:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** 2027-2055

**Cépage(s):** 47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0477021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                            |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 94-97/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 95-97/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 19/20                     |
| <b>Cépage(s):</b>   | 47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot                                                                                               |
| <b>A boire:</b>     | 2027-2055                                                                                                                                         |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique                                                                                                                                       |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0%                                                                                                                                             |
| <b>Servier:</b>     | 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. |