



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Proche de la perfection

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:

Quel magnifique bouquet : myrtille sauvages fraîchement cueillie, réglisse, bouquet de violettes, jus de bigarreaux et cassis. Sublime palais, à la texture de velours et de soie, racé et nerveux, avec tannins cacaotés et un corps parfaitement charpenté. La finale concentrée et persistante révèle des arômes de baies bleues, de profondes notes de terroir et une merveilleuse astringence. Il tutoie la perfection et c'est une gageure d'avoir si bien réussi dans une année aussi exceptionnelle qu'exigeante !

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:	2030-2055
Artikelnummer:	0477022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97-99/100, James Suckling 98-99/100, Parker 95-97/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19,5/20
A boire:	2030-2055
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.