



Alter Ego de Palmer

Margaux AOC, Second vin du Château Palmer

L'excellence bordelaise rencontre le plaisir de la dégustation

Beschreibung:

Cet assemblage contient les vins les plus souples du Château Palmer. Il est prêt à être bu très tôt et accompagne parfaitement les repas.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre foncé profond. Arômes de baies noires, de cassis et de cacao. Élégant en bouche.

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: Grave

Produzent: Second vin du Château Palmer

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0832820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Alter Ego de Palmer

Margaux AOC
Second vin du Château Palmer

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot
Elevage:	en Barrique
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.