



## 2017 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

«Château Palmer is one of the vintage's superstars.» Robert Parker

**Note de dégustation:**

Grenat profond, rubis sur le disque. Bouquet complexe de cerises rouges, de tabac blond et de framboises bien mûres, avec des notes de groseilles rouges et de thé Darjeeling en deuxième nez. En bouche, il révèle toute son ampleur et son équilibre, il est soyeux avec des tannins très précis et déjà fondus. En finale la finesse atteint des sommets et se termine sur une explosion de jus de griottes et de myrtilles. Une magnifique symphonie.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** Margaux

**Producteur:** Château Palmer

**Notation(s):** James Suckling 98/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93–96/100

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Cépage(s):** 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

**Référence:** 0477017

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 98/100, Parker 97+/100,  
WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93–96/100  
**Cépage(s):** 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit  
Verdot  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** 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  
décanner.