



## 2018 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

### Description:

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.

### Note de dégustation:

Incroyable bouquet de myrtilles sauvages fraîchement cueillies, sur des nuances d'iris et de graphite. En deuxième nez viennent des notes de cassis, de jus de griotte et de pastilles de chocolat. Palais velouté et d'une grande complexité, racé et vibrant, avec une richesse d'extrait enivrante et un corps bien charpenté. Ce Margaux explose dans l'interminable finale pleine d'énergie, d'une légère astringence, sur des nances minérales, de baies bleues et de nectar de sureau.

### 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):

Neal Martin 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnuck 99+/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 98/100

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

### Cépage(s):

53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Petit Verdot

### Référence:

0477018

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

Taille: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Neal Martin 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnuck 99+/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 98/100
<b>Cépage(s):</b>	53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</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.