

2016 Alter Ego de Palmer

Margaux AOC, Second vin du Château Palmer

Une parfaite réussite!

Note de dégustation:
Pourpre profond, violet sur le disque. Les prunes et les violettes dominent le nez, viennent ensuite des notes de pulpe de mûre et de chocolat noir. Le milieu de bouche mûr et légèrement râpeux dévoile des arômes de peau de prune et de cassis ; il a de la longueur et démontre une profondeur que je ne lui connaissais pas ; il se termine sur une longue finale aux saveurs de myrtilles et de griottes. L'Alter Ego est cette année pour moi le meilleur second vin et dans sa maturité il pourra faire peur à certains Grands Crus !

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:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Palmer
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
Vol. alcool:	13.5 %
Référence:	0832816

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alter Ego de Palmer

Margaux AOC
Second vin du Château Palmer

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
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 décanter.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch