



2022 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Proche de la perfection

Note de dégustation:

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 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): Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97–99/100, James Suckling 98–99/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19,5/20
Référence: 0477022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97–99/100, James Suckling 98–99/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19,5/20
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.