



## 2019 Alter Ego de Palmer

Margaux AOC, Second vin du Château Palmer

**Note de dégustation:**

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

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château Palmer
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	2025–2040
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0832819

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

Taille: A7 74x105

### **Alter Ego de Palmer**

Margaux AOC

Second vin du Château Palmer

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	2025–2040
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<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 déguster.