



2020 Alter Ego de Palmer

Margaux AOC, Second vin du Château Palmer

L'excellence bordelaise rencontre le plaisir de la dégustation

Description:

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

Note de dégustation:

Rouge pourpre foncé profond. Arômes de baies noires, de cassis et de cacao. Éléphant en bouche.

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):

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s):

Référence: 0832820

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):

Cépage(s):

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
déguster.