



## 2024 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Le numéro un incontesté de Margaux

### Description:

Ce que Château Palmer livre dans ce millésime exigeant est une fois de plus de grande classe. Ce classique de Margaux est sans aucun doute l'un des meilleurs vins du millésime. Avec à peine 22 hectolitres, les rendements sont minuscules, moins de 3000 bouteilles ont pu être produites par hectare. La cuvée se compose de 59 % de cabernet sauvignon et de 41 % de merlot, élevés à 50 % en barriques neuves. Le résultat est impressionnant dès le nez dense de myrtilles et d'épices, avec un délicat parfum d'iris et de nobles épices de cassis. En bouche, une profondeur énorme, une texture soyeuse et une trame tannique serrée, ainsi qu'une finale interminable avec un feu d'artifice de baies bleues, de réglisse et de profondes épices du terroir.

### Note de dégustation:

Bouquet densément tissé de myrtilles et d'épices, myrtille des Alpes fraîchement cueillie, parfum délicat d'iris et épices nobles de cassis. En deuxième approche, du graphite et des pastilles de Grether. Une bouche sublime, d'une profondeur inouïe, à la texture soyeuse, à la trame tannique serrée, à la race dansante et au corps bien trempé. La finale catapultée et interminable est un feu d'artifice de baies bleues, de réglisse et de profondes épices du terroir.

### 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>    | Margaux  |
| <b>Producteur:</b>     | Château Palmer   |
| <b>Notation(s):</b>    | WeinWisser 19.5/20, Decanter 95/100, James Suckling 95–96/100, Score 20/20, Vinum 95/100 |
| <b>Elevage:</b>        | en Barrique  |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle   |
| <b>Apogée:</b>         | 2030–2065  |
| <b>Cépage(s):</b>      | 59% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot   |
| <b>Référence:</b>      | 0477024  |

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

Taille: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** WeinWisser 19.5/20, Decanter 95/100, James Suckling 95–96/100, Score 20/20, Vinum 95/100  
**Cépage(s):** 59% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot  
**Apogée:** 2030–2065  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**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.