



2013 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

«Château Palmer is one of the vintage's superstars.» Robert Parker

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): James Suckling 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90–93/100

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: jusqu'en 2038

Cépage(s): 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot

Référence: 0477013

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 93/100, René Gabriel 18/20,
Wine Spectator 90–93/100
Cépage(s): 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 8% Petit
Verdot
Apogée: jusqu'en 2038
Vol. alcool: 13.0 %
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.