



2012 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

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): René Gabriel 19/20, Wine Spectator 92–95/100

Apogée: jusqu'en 2045

Cépage(s): 48% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot

Référence: 0477012

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 92–95/100
Cépage(s):	48% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2045
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.