



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

\\"Château Palmer è una delle superstar dell'annata\\", Robert Parker.

Descrizione:

Anno dopo anno, i vini di Château Palmer sono tra i migliori della denominazione Margaux. Il Grand Vin piace non solo per la sua grande concentrazione, ma anche per la sua fine struttura e l'eccezionale longevità. Tannini raffinati e complessità aromatica caratterizzano questo classico interpretato in chiave moderna, così come l'eleganza minerale e la persistenza nel finale.

Profilo aromatico:

Incredibile bouquet di mirtilli selvatici appena raccolti, con note di iris e grafite. Seguono note di ribes nero, succo di ciliegia Morello e pastiglie di cioccolato. Il palato è vellutato e di grande complessità, impetuoso e vibrante, con un'inebriante ricchezza di estratto e un corpo ben strutturato. Questo Margaux esplode nell'interminabile finale pieno di energia, con una leggera astringenza, su note minerali, bacche blu e nettare di sambuco.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Margaux

Produttore: Margaux AOC

Gradazione alcolica: 14.0%

Maturità di degustazione: 2006

Numero articolo: 0477023

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98-100/100, Decanter 98/100, Jane Anson 97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Parker 99/100, Vinum 97/100, WeinWisser 19/20

Maturità di degustazione: 2010-2060

Gradazione alcolica: 14.0%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.