



## Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Uno dei vini di riferimento dell'annata

### Descrizione:

Da decenni Château Palmer è una delle tenute vinicole più indipendenti dal punto di vista stilistico nel Médoc. Mentre molte grandi aziende di Margaux traggono la loro identità principalmente dal Cabernet Sauvignon, la percentuale insolitamente alta di Merlot caratterizza tradizionalmente lo stile di Palmer. È proprio questo gioco di struttura, consistenza e raffinatezza aromatica che conferisce ai vini l'eleganza sensuale per cui Palmer è riconosciuto in tutto il mondo. Con l'annata 2025, Palmer presenta un vino che riflette in modo impressionante le specialità della casa e allo stesso tempo esemplifica il nuovo stile dei grandi Bordeaux: concentrato, ma non pesante; profondo, ma mai opulento; potente e allo stesso tempo caratterizzato da una notevole freschezza. La cuvée, composta per il 55% da Merlot, per il 41% da Cabernet Sauvignon e per il 4% da Petit Verdot, è stata prodotta con rese eccezionalmente basse, pari a soli 20 ettolitri per ettaro. La concentrazione che ne deriva ricorda le grandi annate assolate, mentre freschezza, precisione e tensione conferiscono al vino un aspetto straordinariamente classico. È proprio questa combinazione di profondità, complessità aromatica e perfetto equilibrio che rende lo Château Palmer 2025 una delle interpretazioni più affascinanti dell'annata.

### Profilo aromatico:

Profondo, bouquet molto complesso, molti strati, sembra discreto, bisogna annusare per entrare. Inizio delicato con ciliegia selvatica, mirtillo alpino appena colto, un po' di liquirizia. Un ammaliante profumo di iris e violette nel secondo attacco. Al palato sublime, di enorme finezza ed eleganza, denso e accattivante allo stesso tempo, si percepisce il "terroir gessoso", corpo ben allenato. Finale concentrato con contorni di bacche nere, mineralità scura e astringenza sublime.

### Ideale con:

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

**Appellation:** Margaux

**Produttore:** Margaux AOC

**Da bere:** 2030-2062

**Varietà d'uva:** 55% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

**Numero articolo:** 0477025

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Jane Anson 98-100/100, Jeb Dunnock 98-100/100, James Suckling 98-99/100, Parker 97-100/100, Vinum 99/100, WeinWisser 19+/20  
**Varietà d'uva:** 55% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot  
**Da bere:** 2030-2062  
**Servier:** 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.