



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

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

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Mar

Produttore: Margaux AOC

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 48% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0477012

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: René Gabriel 19/20, Wine Spectator 92-95/100
Varietà d'uva: 48% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2045
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.