



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

Produzent: Margaux AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90-93/100
Varietà d'uva:	49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2038
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	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 deccantarlo.