



## 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:**

Porpora intenso con riflessi granata sul disco. Un bouquet concentrato dominato da bacche nere, more e ribes, seguito da note di viola e iris. Il palato è cremoso, con tannini morbidi, dolci di ribes nero e polpa di lampone in retro-olfatto, che eleganza e raffinatezza! Il finale è stupefacente, con note di mora, succo di marasca e liquirizia - pura finezza! Thomas preferisce questo stile e io non posso che essere d'accordo con lui, questo classico Palmer è infatti il mio preferito nella denominazione Margaux!

### **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

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2050

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Artikelnnummer:** 0477016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Jeb Dunnock 100/100, Antonio Galloni 95-98/100, Decanter 98/100, James Suckling 98/100, Parker 98+/100, Score 20/20, Wine Enthusiast 98-100/100, WeinWisser 20/20  
**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2050  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**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 decantarlo.