



## 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:**

Granato intenso, rubino sul disco. Bouquet complesso di ciliegie rosse, leggero tabacco e lamponi maturi, con note di ribes rosso e tè Darjeeling al secondo naso. Al palato rivela tutta la sua pienezza ed equilibrio, setoso con tannini molto precisi che si sono già sciolti. Nel finale, la finezza raggiunge nuove vette, terminando con un'esplosione di succo di marasca e mirtillo. Una magnifica sinfonia.

### **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

**Produrent:** Margaux AOC

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2055

**Varietà d'uva:** 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0477017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Antonio Galloni 93-96/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20  
**Varietà d'uva:** 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot  
**Da bere:** da subito fino al 2055  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.