



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 esplose 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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0477018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Neal Martin 100/100, Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnuck 99+/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 98/100
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Petit Verdot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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 decentarlo.