



## 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:

Gli aromi di porpora turbinano nel bicchiere. Al palato, la consistenza vellutata rivela un concentrato di purea di ribes nero e more, leggere note speziate, un po' di carbone e tannini succosi. L'insieme si distende lentamente sul palato e si sviluppa, con una presa sempre più salda. Energico e preciso, questo è Palmer al suo meglio, e nel complesso il vino è allo stesso tempo sobrio ed elegante, con un carattere floreale.gant, con un carattere floreale tipico di un Margaux, ma estremamente succoso, cremoso e piacevole, con un delizioso finale salato.

### 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

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** 2028-2042

**Varietà d'uva:** 53% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0477019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 20/20  
**Varietà d'uva:** 53% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Petit Verdot  
**Da bere:** 2028-2042  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 18 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**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 decantarlo.