



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, centro opaco, riflessi violacei. Bouquet delicato e complesso di bigarreau, succo di sambuco e pepe bianco, seguito da delicate note di grafite, tapenade ed erbe secche. Al palato è regale, vellutato e setoso, con un equilibrio eccezionale dato dalla razza e dalle note del terroir. Prugne, mineralità e sublime astringenza nel finale concentrato e interminabile. Tutto è perfettamente integrato e tutto è al suo posto - tanto di cappello!

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: 14.0%

Da bere: 2028-2058

Varietà d'uva: 48% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 97-99/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97/100, Jean-Marc Quarin 98/100, Neal Martin 97/100, Parker 97/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	48% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Da bere:	2028-2058
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.