



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Margaux che vi farà correre brividi di piacere lungo la schiena

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:

Un bouquet complesso con note di mirtillo alpino, liquirizia e tabacco da pipa profumato. Seguono aromi di cioccolato pralinato, violette e gelatina di fiori di sambuco. Un palato sublime caratterizzato da una consistenza setosa, una concentrazione inebriante, una magica eleganza e tannini strutturanti. Un vino che unisce potenza ed eleganza. Un finale concentrato che esplode letteralmente con note di mirtillo, legno di sandalo e un'astringenza fine e sabbiosa.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2027-2055

Varietà d'uva: 47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 94-97/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 95-97/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot
Da bere:	2027-2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.