



2018 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

"Château Palmer è una delle superstar dell'annata", Robert Parker.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Margaux

Produttore: Château Palmer

Valutazioni: Neal Martin 100/100, Parker 98/100, Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnuck 99+/100, James Suckling 98/100

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

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

Numero di articolo: 0477018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: FR

Valutazioni: Neal Martin 100/100, Parker 98/100, Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnuck 99+/100, James Suckling 98/100

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

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Gradazione 13.5 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.