



## 2020 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

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

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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!

### 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

Margaux

### Produttore:

Château Palmer

### 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

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

2028-2058

### Varietà d'uva:

### Numero di articolo:

0477020

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Palmer**

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** 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:**

**Maturità:** 2028-2058

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Servizio:** 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.