2021 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

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

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:
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.

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:	James Suckling 96–97/100, Antonio Galloni 94–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2027-2055
Varietà d'uva:	47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot
Numero di articolo:	0477021

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Antonio Galloni 94–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot
Maturità:	2027-2055
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch