



2009 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Palmer di fragranze incomparabili

Nota di degustazione:

Porpora estremamente scuro, con note di lilla e viola. Incredibile bouquet di bacche nere, liquirizia, fumo, more, ribes nero, legni neri pregiati e cacao; pienezza complessa senza apparire alcolico. La sua gradazione alcolica è di appena 13,6%. Al palato è già quasi completamente presente, con sontuosa pienezza; denso all'interno con tannini rotanti; tanta mora e ribes nero, nobile.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Palmer
Valutazioni:	Score 20/20, WeinWisser 20/20, Parker 97/100, Wine Spectator 95-98/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	52% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot
Numero di articolo:	0477009

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, WeinWisser 20/20, Parker 97/100, Wine Spectator 95–98/100
Varietà d'uva:	52% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2038
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.