



2022 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Vicino alla perfezione

Nota di degustazione:

Che magnifico bouquet: mirtili selvatici appena raccolti, liquirizia, un profumo di violette, succo di bigarreau e ribes nero. Al palato è sublime, con una trama vellutata e setosa, impetuosa e nervosa, con tannini profumati di cacao e un corpo perfettamente strutturato. Il finale concentrato e persistente rivela aromi di bacche blu, note profonde di terroir e una meravigliosa astringenza. È vicino alla perfezione, ed è una sfida essere riusciti così bene in un'annata tanto eccezionale quanto impegnativa!

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: Falstaff 99/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 97–99/100, James Suckling 98–99/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19,5/20

Maturità: 2030-2055

Numero di articolo: 0477022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: FR

Valutazioni: Falstaff 99/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck
97–99/100, James Suckling 98–99/100, Parker
95–97/100, WeinWisser 19,5/20

Maturità: 2030-2055

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