



## 2024 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Il numero uno indiscusso di Margaux

### Descrizione del vino:

In questa annata così impegnativa, Château Palmer offre ancora una volta vini di altissimo livello. Questo classico di Margaux è senza dubbio uno dei migliori vini dell'annata. Con soli 22 ettoltri, le rese sono minime, non si potrebbero produrre nemmeno 3000 bottiglie per ettaro. La cuvée è composta per il 59% da Cabernet Sauvignon e per il 41% da Merlot, il 50% dei quali matura in barrique nuove. Il risultato è già impressionante nel naso densamente intessuto di mirtilli e spezie, un delicato profumo di iris e una nobile spezia di cassis. Al palato, ha un'enorme profondità, una consistenza setosa e una struttura tannica ben intrecciata, con un finale infinito caratterizzato da uno spettacolo pirotecnico di bacche blu, liquirizia e profonde spezie del terroir.

### Nota di degustazione:

Bouquet densamente intrecciato di mirtilli e spezie, mirtillo alpino appena colto, delicato profumo di iris e nobile spezia di cassis. Grafite e Grether's Pastilles nel secondo attacco. Al palato sublime profondità, consistenza setosa, struttura tannica ben tessuta, corsa danzante e corpo ben allenato. Il finale, simile a una catapulta, è un fuoco d'artificio di bacche blu, liquirizia e spezie del territorio.

### 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:

WeinWisser 19.5/20, Decanter 95/100, James Suckling 95-96/100, Score 20/20, Vinum 95/100

### Vinificazione:

in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Maturità:

2030-2065

### Varietà d'uva:

59% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot

### Numero di articolo:

0477024

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Palmer**

3e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 19.5/20, Decanter 95/100, James Suckling 95–96/100, Score 20/20, Vinum 95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	59% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot
<b>Maturità:</b>	2030-2065
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Servizio:</b>	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.