



2011 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Tra i migliori vini di questa annata.

Nota di degustazione:

Che profumo incredibile, mirtillo alpino appena raccolto, seducente profumo di iris e grafite. Al secondo attacco, nobile spezia di cassis, succo di marasca e pastiglie di cioccolato. Al palato densamente intessuto con una trama vellutata, corsa danzante e vibrante, inebriante pienezza di estratto e un corpo ben allenato. Il Margaux esplose nel finale infinito ed energetico, con bacche blu, nettare di sambuco, profonda mineralità scura e astringenza a grana fine.

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:	Parker 96/100, Score 20/20, René Gabriel 19/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2055
Varietà d'uva:	55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0477011

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 20/20, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2055
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.