



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 esplose 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, Score 20/20, Antonio Galloni 94–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19/20

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2027-2055

Varietà d'uva:

47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot

Numero di articolo:

0477021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Score 20/20, 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
Viticultura:	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 deccantarlo.