



## 2019 Alter Ego de Palmer

Margaux AOC, Second vin du Château Palmer

**Nota di degustazione:**

Questo assemblaggio contiene i vini più morbidi di Chateau Palmer. È pronto da bere molto presto ed è un accompagnamento ideale per il cibo.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produttore:</b>	Château Palmer
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	2025-2040
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0832819

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Alter Ego de Palmer**

Margaux AOC  
Second vin du Château Palmer

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2025-2040
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.