

3ème Grand Cru Classé Margaux



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	18.00 st.C
REGION	Bordeaux
APELACJA	Margaux AOC
SZCZEP	Merlot , Cabernet Sauvignon , Petit Verdot
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	James Suckling: 98 pkt , Wine Advocate (Robert Parker): 97+ pkt, Decanter: 97 pkt

Aromat:

Nos b ardzo aromatyczny - nuty czarnych owoców (jeżyna, czarna porzeczka), fiołków, przypraw, czekolady, ziołowe niuanse.

Smak:

Usta gęste, z aksamitnymi taninami, doskonałą strukturą i elegancją. Długi, świeży finisz.

Potrawy:

Sery twarde starzone, comber z jelenia z demi-glace, stek rib eye

Château Palmer



Château Palmer to legendarny dom winiarski w apelacji Margaux w regionie Bordeaux. Oficjalnie sklasyfikowany jako „Troisième Grand Cru Classé” z 1855 roku, często bywa uznawany za równego pod względem jakości lepszym cru. Na 55 ha winnic uprawiane są głównie szczepy Cabernet Sauvignon, Merlot i odrobina Petit Verdot — to one nadają winom Palmera charakterystyczną elegancję, owocowo-kwiatowy aromat i aksamitną strukturę.