



## Château Palmer 2019

CHF 320.00 | 10 cl = CHF 42.67

D'une profonde intensité, la robe de Château Palmer 2019 rappelle le mauve de Tyr. Les premières notes aromatiques qui s'échappent du verre séduisent par les fruits noirs et les épices les plus nobles qui révèlent une complexité exceptionnelle qui se dévoile au fil du temps. D'interminables sensations charnues envahissent le palais, dévoilant des tanins d'une finesse subtile, mais d'une profondeur des plus remarquables. Ce Château Palmer, profondément enraciné dans son terroir, a été construit pour défier le temps.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Château Palmer                           |
| Type d'article                | Vin rouge                                |
| Pays                          | France                                   |
| Région                        | Bordeaux                                 |
| Sous-région                   | Margaux                                  |
| Millésime                     | 2019                                     |
| Format                        | 75 cl                                    |
| Température de consommation   | 16° - 18°                                |
| Conservation                  | jusqu'en 2054                            |
| Cépages                       | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                    |
| Numéro d'article              | 248669                                   |
| Accord mets et vins           | Veau, Bœuf, Plats de poisson raffinés    |
| Avis                          | Decanter 97/100                          |



### Vinification

60% en fûts de chêne neufs.

### Terroir

Les 66 hectares de Château Palmer sont cultivés depuis 2014 en biodynamie (agriculture biologique contrôlée).

### Histoire





Les hommes et les femmes de Château Palmer partagent les valeurs de la propriété. Ils sont dynamiques, curieux, passionnés et vivent pour le vignoble. A cette unité d'esprit s'ajoute une unité de lieu. Le village construit au pied du château, conçu à l'origine pour accueillir les maîtres de chai, les régisseurs, les ouvriers, les vignerons et les vigneronnes, rassemble encore aujourd'hui tout le savoir-faire et le faire-savoir du lieu. Une communauté, sans aucun doute.

