Château Palmer 2023

Le vin est volumineux et velouté à l'attaque et concentré en bouche. Le tanin est exceptionnel car il est abondant et remplit le palais, mais il est d'une qualité particulièrement mûre, presque veloutée.

Producteur	Château Palmer
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2053
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	248663
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Champignons, Bœuf, Plats mijotés, Fromage affiné
Avis	Antonio Galloni (Vinous) 100/100 Robert Parker 97/100

Terroir

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