



Château Palmer 2025 (Subskription)

Parfumé et expressif, avec des arômes intenses de crème de cassis, prune, iris et feuille de cigare. En bouche, corps moyen à plein, tannins veloutés et profondément structurés, soutenus par une acidité précise et puissante. Enveloppé avec élégance, il séduit par une fraîcheur linéaire et persistante. À la fois charmeur et sérieux - typiquement Palmer.

Producteur	Château Palmer
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2025
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2055
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	248665
Accord mets et vins	Fromage affiné, Plats mijotés, Bœuf, Champignons, Pièces de viande nobles
Avis	Falstaff 99/100 James Suckling 98/100 Robert Parker 99/100 Vinum 99/100 Antonio Galloni (Vinous) 98/100 Neal Martin (Vinous) 97/100



Terroir

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

