



Château Palmer 2017

Un excellent résultat de biodynamie. Le style de vin de Château Palmer a évolué au cours des dernières années, puisque le domaine dispose d'une part étonnamment élevée de merlot pour un margaux et que les vignobles sont entièrement passés en biodynamie. Depuis le millésime 2015, ce domaine voisin de Château Margaux s'est hissé au sommet de l'appellation. Malheureusement, le prix a évolué en conséquence. Le résultat est tout simplement d'une beauté à couper le souffle. Les arômes nébuleux de fruits des bois sont enrichis de truffe du Périgord, de goudron et de notes de thé Darjeeling. Ce petit Jésus en culotte de velours enveloppe le palais et s'achève sur une finale de chocolat noir avec une pointe de menthe.

Producteur	Château Palmer
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2017
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2062
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	248667
Accord mets et vins	Bœuf, Veau, Plats de poisson raffinés
Avis	Robert Parker 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 vigneronns et les vigneronnes, rassemble encore aujourd'hui tout le savoir-faire et le faire-savoir du lieu. Une communauté, sans aucun doute.

