



Château Palmer 2017

Biodinamica dagli ottimi risultati. Lo stile del vino di Château Palmer è cambiato negli ultimi anni, in quanto la tenuta comprende un'alta percentuale di Merlot per gli standard del Margaux e i vigneti sono stati convertiti con coerenza alla biodinamica.

Dall'annata 2015, questo vigneto ha raggiunto i vertici della denominazione insieme allo Château Margaux e, purtroppo, anche il prezzo ha visto la stessa crescita. Il risultato è semplicemente magnifico e mozzafiato: i fragranti aromi di frutti di bosco sono arricchiti da tartufo del Perigord, goudron e note di tè Darjeeling. Il vino seduce al palato come velluto e seta, lasciando un finale di cioccolato amaro con un pizzico di menta verde.

Produttore	Château Palmer
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2062
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	248667
Adatto a	Manzo, Carne di vitello, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Robert Parker 97/100



Vinificazione

60% in botti di rovere nuove.

Terroir





Dal 2014, i 66 ettari di Château Palmer sono coltivati secondo le pratiche della biodinamica in coltura biologica controllata.

Storia

Gli uomini e le donne di Château Palmer condividono i valori della tenuta. Sono dinamici, curiosi, appassionati e vivono per la vigna. A questa unità di spirito si aggiunge l'unità di luogo. Il villaggio costruito ai piedi dello château, originariamente destinato a ospitare i maestri di cantina, gli amministratori, gli operai, i viticoltori e gli enologi, riunisce ancora oggi tutto il know-how e il "faire-savoir" del luogo. Una comunità, senza dubbio.

