



Château Palmer 2020

Une profonde robe grenat violet. Des arômes explosifs de confiture de mûre, de crème de cassis et de gâteau aux myrtilles, de rose rouge, d'huile de clou de girofle, de chocolat noir et de bois de cèdre, accompagnés d'une pointe de cinq-épices chinois et de menthol. Le palais corsé affiche un style décadent et dévoile une couche après l'autre des conserves de fruits noirs et des épices exotiques, encadrées par des tannins d'une douceur exquise et par une fraîcheur irréprochable. Un parfum merveilleux et une longueur épique en finale.

Producteur	Château Palmer
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2045
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	248660
Accord mets et vins	Fromage affiné, Plats mijotés, Bœuf, Champignons, 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 vigneronns et les vigneronnes, rassemble encore aujourd'hui tout le savoir-faire et le faire-savoir du lieu. Une communauté, sans aucun doute.

