

Château Palmer 2009

3e Cru Classé, Margaux AOC

France > Bordeaux > Margaux

Garde :

10 - 15 ans



Distinctions

Robert Parker's Wine Advocate - 97/100 - February 2012

Wine Spectator - 95/100 - March 2012



Cépage(s) :

Merlot (52%), Cabernet Sauvignon (41%), Petit Verdot (7%)

Notes de dégustation

Robe : Pourpre aux reflets bleutés, prune

Nez : Extrêmement puissant de fruits noirs très mûrs avec des arômes de cassis et des notes de réglisse

Palais : Massif et moelleux aux tannins onctueux, très frais en bouche, avec une grande richesse et une belle longueur en finale

Accords mets-vin

Filet mignon grillé, baron d'agneau, volaille rôtie, spécialités de chasse (bison), brie, camembert

Terroir

Un grand vin naît sur un grand terroir, subtile alchimie entre les sols, le microclimat, les cépages et l'expression qui en est donnée par l'homme. Le vignoble du Château Palmer couvre 55 hectares répartis sur les moutonnements de la commune de Cantenac. L'essentiel des parcelles est concentré sur un plateau de graves maigres de l'ère de Günstz, situé au sommet des croupes de l'appellation Margaux.

Vinification

Élevage de 20 mois en barriques de chêne dont 50 à 60% de bois neuf. L'élevage en barriques vise à faire grandir le vin tout en laissant s'exprimer son style !

Œnologue(s)

Jacques Boissenot