

Château Palmer 2010

3e Cru Classé, Margaux AOC

France > Bordeaux > Margaux

Garde :

15 - 40 ans



Distinctions

Robert Parker's Wine Advocate - 98/100 - February 2013

Wine Spectator - 96/100 - March 2013



Cépage(s) :

Merlot (54%), Cabernet Sauvignon (40%), Petit Verdot (6%)

Notes de dégustation

Robe : Pourpre avec des nuances d'encre

Nez : Aux parfums envoûtants de fruits noirs et de violette soutenus par des notes de camphre, de cacao, de moka, de terre humide, de grillé et d'épices.

Palais : Entrée en bouche éclatante de fruit, de puissance et d'équilibre; son corps est dense et suave. Un seigneur de Margaux à posséder absolument dans sa cave !

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. Cet élevage en barriques vise à faire grandir le vin tout en laissant s'exprimer son style !

Œnologue(s)

Jacques Boissenot