

DRINKS.

Château Palmer Margaux AOC 3ème Grand Cru Classé 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50003220
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Margaux (Bordeaux)
Embouteilleur	Château Palmer, 33460 Margaux-Cantenac, France
Marque	Château Palmer
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	20-22 mois
Dégustation	Evoque des impressions de cuir, de tabac, de cèdre, de mûres, de cassis, de myrtilles, de cerises, de fumée de cigare, de truffes, de graphite, de chocolat, de vanille, de café fraîchement préparé, de réglisse, de menthe, de poivre et de fleurs parfumées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 53% de Cabernet Sauvignon, 40% de Merlot et 7% de Petit Verdot
Etiquette	artistique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	agneau, viandes rouges

Description

On pourrait vous pardonner de penser que le bâtiment du Château Palmer, avec ses tourelles imposantes et ses petits drapeaux, est sorti d'un conte de fées. Elle attire certes les badauds, mais tous ne comprennent pas ce qui se passe dans les halls de production et de stockage adjacents. Le vignoble situé au sud du village de Margaux-Cantenac est classé "Troisième Grand Cru Classé", mais est parfois comparé aux grands de la région de Bordeaux. 66 hectares sont plantés de vignes enracinées profondément dans un sol qui s'avère difficile pour d'autres activités agricoles. Les terres ont appartenu au château d'Issan, puis sont passées à la famille Gascq et ont été vendues en 1814 à Charles Palmer, qui n'a pas hésité à investir dans un premier temps, mais qui a ensuite connu des difficultés financières et a dû se séparer de sa propriété. Depuis 1938, le domaine est entre les mains des familles Sichel et Mähler-Besse, qui en ont confié la gestion à Thomas Duroux. En attendant, tous les vins du Château Palmer sont produits selon les principes de la biodynamie (ce qui est encore une grande exception à Bordeaux !) - même si cela implique de devoir accepter des pertes de récolte les années difficiles. Le Grand Vin de Château Palmer passe 20 à 22 mois en fûts de chêne et atteint sa maturité optimale de consommation une dizaine d'années plus tard.