

Château Palmer – 3e G.C.C. | Margaux Frankrijk (MARGAUX) – 2014

Domein

Ch. Palmer

Het kasteel van Palmer is gelegen in de deelgemeente Cantenac te Margaux. Het landgoed van 52 hectaren groot, waarvan 9000 wijnstokken/hectare, heeft een productie van 180.000 flessen per jaar. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 35 jaar. De bodem en bodemlagen bevatten kiezel. De cultuur/behandeling van de wijnstok gebeurt traditioneel met een beredeneerde bestrijding. Nadien vindt de manuele wijnoogst plaats met sortering van de druiven aan de wijnstok. De traditionele vinificatie in inox vaten in de vorm van afgeknotte kegels met afstelbare temperaturen wordt perceelsgewijs opgevolgd per lot. Na de vinificatie wordt de wijn ondergebracht in fust van Frans eikenhout (met 20/25% nieuw hout) gedurende 21 maanden vanaf het einde van de malolactische fermentatie. Binding door middel van vers eiwit. Helder afgetapt door de zwaartekracht.

Smaak

Aromatische neus met specerijen, tabak en zwart fruit (pruimen, zwarte kersen). Evenwichtige mond met verfrissende zuren, elegante tannines, smakelijk fruit, ondersteund door specerijen, koffie en tabak. Klassewijn, momenteel nog open in zijn jeugd, maar zal zich wellicht snel sluiten. Na een jaar of 5 flesevolutie zal deze wijn weer open gebloeid zijn en zijn verfijnde klasse eigenschappen volledig prijsgeven.

Gerechten

Rosbief, Entrecote, Lamsbout

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (47%), Cabernet Sauvignon (47%), Petit Verdot (6%)

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 18°C



