Wijnfiche

Château Palmer - 3e G.C.C. | Margaux
DOUBLE MAGNUM
Frankrijk (BORDEAUX) — 2018

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

Diepe, granaatrode kleur met aroma's van rode bessen, zwarte kersen, wilde bosbessen,viooltjes en gedroogde rozen. Medium tot volle body, royaal fruitig en met stevige maar rijpe tannines. Lange afdronk

Gerechten

Rosbief | Entrecote | Lamsbout

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (53%), Merlot (40%), Petit Verdot (7%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10, > 10
Serveertemperatuur: 18 °C
Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

