

Domaine**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.

Vinification

De jonge Merlot-wijnstokken werden reeds geplukt op 15 september maar het echte begin van de oogst werd pas gegeven op 22 september en duurde tot 7 oktober. De graad alcoholisch, relatief hoog in 2015, is evenwichtig door een dichte looistructuur en niet

Dégustation

Le Palmer possède un bouquet exceptionnel aux parfums extraordinairement purs et intenses de mûre, de cassis, de cèdre et de boîte à crayons, assez opulent mais déjà irrésistible. La bouche souple et mi-corsée offre des tanins fermes, un poids et une circ

Mets adaptées

Roti de bœuf, Entrecôte, Gigot d'agneau

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (44%), Cabernet Sauvignon (50%), Petit Verdot (6%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 18°C

