Wijnfiche

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

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.

Dégustation

Couleur grenat profond, avec des arômes de baies rouges, cerises noires, myrtilles sauvages, violettes et roses séchées. Charpanté, généreusement fruité et doté de tanins fermes mais mûrs. Long finale.

Mets adaptées

Roti de bœuf | Entrecôte | Gigot d'agneau

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (53%), Merlot (40%), Petit Verdot (7%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10, > 10
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

