


CHÂTEAU PALMER

2014 • 3^e cru clas.

📍 Bordelais • Margaux

rouge tranquille
+ de 100 €
À garder



★ ★ ★
Vin très réussi





Le vigneron

L'histoire veut que le général britannique Charles Palmer ait, lors d'un voyage en France en 1814, succombé au charme de Marie de Gascq, qui cherchait preneur pour son cru médocain Palmer était né. Suivent en 1853 les frères Pereire, banquiers influents qui édifie le château actuel et développent le vignoble, puis, à partir de 1938, les familles Mähler-Besse, Sichel, Miailhe et Ginestet (ne restent plus que les deux premières). Géré depuis 2004 par Thomas Duroux, ce 3^e cru classé, souvent considéré comme un « super-second », étend ses 66 ha sur les moutonnements de Cantenac.

L'avis du Guide Hachette des Vins

Ce millésime fête les deux cents ans, non du domaine, mais de son nom. Il est composé cette année de 49 % de cabernet-sauvignon, complétés par presque autant de merlot et par un appoint de petit verdot. Par sa profondeur et par sa teinte, grenat sombre, la robe annonce un potentiel intéressant. Une qualité qui permettra au bouquet, encore un peu fermé, de s'ouvrir et de développer ses arômes de fruits mûrs (mûre, cerise et fraise). Ample, élégante, portée par des tanins serrés d'une grande finesse, la bouche confirme la présentation. On y retrouve un beau fruité, mis en valeur par une sucrosité charmeuse. La longue finale laisse le souvenir d'une bouteille bien proportionnée.

DÉTAIL DU VIN Château palmer

<p>GARDE :</p>  <p>2021 - 2027</p>	<p>PRODUCTION :</p>  <p>bouteilles</p>	<p>ÉLEVAGE :</p>  <p>-</p>	<p>TEMPÉRATURE :</p>  <p>17 à 18 °C</p>
<p>PRODUCTEUR : CH. PALMER</p> <p style="background-color: #800000; color: white; padding: 2px 10px; margin-top: 5px;">LA FICHE DU PRODUCTEUR</p>		<p>APPELLATION : Margaux</p> <p style="background-color: #800000; color: white; padding: 2px 10px; margin-top: 5px;">LA FICHE APPELLATION</p>	