



Alter Ego du Château Palmer - Margaux A.O.P. 2011 - 75cl

L'année 2011 restera l'année la plus délicate pour le monde du vin dans les années 2000. Le printemps a été exceptionnellement chaud et sec, ce qui n'a pas épargné les vignes. A Château Palmer, les premières fleurs se sont ouvertes le 10 mai, environ 3 semaines plus tôt que les années précédentes. Les vignes ont eu très soif. Début juin, la région a été frappée par la grêle, ce qui a endommagé les vignes, mais heureusement, les dégâts ont été limités grâce à la pluie qui suivit et qui a permis de réparer les branches. L'été a ensuite été exceptionnellement chaud, le rendement des vignes a donc été plus faible. Les récoltes ont commencé le 7 septembre, ce qui est assez précoce. L'Alter Ego du Château Palmer assure tout de même sa réputation grâce à une sélection rigoureuse des raisins. Bouche: Bouche onctueuse, structurée, tannique. Bon potentiel de garde. Nez: Notes de fruits rouges, cassis, framboises et légèrement boisées. Robe: Rubis



92.93 EUR

Artcode: 00007374

[Vins](#), [Vins rouges](#)

Informations complémentaires

Couleur et type	Rouge
Année	2011
Bouteille	75cl
Alcool	13,5%
Pays	France
Région	Bordeaux Margaux A.O.P
Producteur	Château Palmer "3ème Cru Classé" - Margaux A.O.P.

Raisin	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Goût	Charnu, équilibré, Rond - souple
Plats	Entrecôte, faisant, pigeon, Sirloinsteak, venaison