

Bordeaux Blanc "Vin Blanc de Palmer"

Château Palmer



STYLE

Blanc frais-fruité

ROBE

Jaune- reflet vert clair

ARÔMES

Nez d'agrumes, de fruits exotiques et de viande blanche.

BOUCHE

Une palette structurée avec une finale incroyablement longue. Epicé, structuré, minéral, tendu...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

7-10°C

GARDE

5 ans

ACCORD

Viande blanche de veau, coquilles Saint-Jacques, poisson, fromages

RÉCOMPENSES

94/100 Falstaff

RÉGION

Bordeaux

VIGNOBLE

L'appellation Bordeaux concerne tous les vignobles bordelais et couvre une zone géographique très vaste avec une grande variété de types de sols et de terroirs.

CÉPAGES

34 % Muscadelle - 33 % Lauzet - 33 % Sauvignon Gris

SOLS

Sable, gravier, calcaire, argile

CLIMAT

Maritime tempérée

VITICULTURE

Conventionnelle

VINIFICATION

Les raisins du Sémillon sont pressés directement, tandis que les raisins du Sauvignon sont placés dans un tonneau pour un trempage de la peau, avant la fermentation. 80% en barrique, 20% en cuve inox.



Bordeaux Blanc "Vin Blanc de Palmer"

Château Palmer

PRÉSENTATION

Le château Palmer est un domaine viticole situé à Cantenac en Gironde. En AOC margaux, il est classé troisième grand cru dans la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855. Le vignoble d'une superficie de 66 hectares est implanté au sommet des croupes de graves guntziennes (sables et graviers). L'encépagement est à 47 % cabernet sauvignon, 47 % merlot, 6 % petit verdot avec une densité de 10 000 pieds par hectare d'une moyenne d'âge de 38 ans. Depuis quelques années des pieds de Lauzet, de sauvignon gris et de muscadelle y ont été plantés afin de produire le château Palmer Blanc.