

Domein

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.

Vinificatie

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 loostructuur en niet aanwezig geen winterhardheid dankzij perfecte volwassenheid fenol verkregen in roos en zaden.

Smaak

Diepe, granaatrode kleur met aroma's van rode bessen, zwarte kersen, wilde bosbessen, viooltjes en gedroogde rozen. Medium tot volle body, royaal fruitig en met stevige maar rijpe tannines. Lange afdronk.

Gerechten

Rosbief | Entrecote | Lamsbout

Algemene info

Type: Rode wijn

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

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 18°C

