

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.

Smaak

Alter Ego is de tweede wijn van het wereldberoemde domein Château Palmer in Margaux. Geconcentreerde confituur aroma's, geparfumeerd en floraal in de neus. Fris en sappig in de mond, met smaken van zwarte bessen en zure rode kersen tegen een gestructureerde achtergrond van tannine.

Gerechten

Lam | Wild - wildfilet (everzwijn-hert-hinde) | Lamsvlees - gegrild | Wild - hertegebraad met wildsaus

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (51%), Cabernet Sauvignon (40%), Petit Verdot (9%)

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk



