

## **Alter Ego de Palmer | Margaux France (MARGAUX) – 2019**

### **Domaine**

#### **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.

### **Dégustation**

Alter Ego est le second vin de la célèbre propriété Château Palmer à Margaux. Arômes concentrés de confiture, parfumés et floraux au nez. La bouche est fraîche et juteuse, avec des saveurs de cassis et de cerise rouge acidulée sur un fond structuré de tannins.

### **Mets adaptées**

Agneau | Filet de gibier (sanglier, cerf, biche) | Viande d'agneau - grillée | Rôti de cerf - sauce gibier

### **Caractéristiques**

Type: Vin rouge

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

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

