CHATEAU PALMER

MILLESIME 1979

CARACTERISTIQUES GENERALES DU MILLESIME

Le printemps humide n'a pas été favorable à la floraison qui a été tardive et longue. Le vignoble a cependant été épargné par la coulure, et la récolte est importante, qualifiée de record.
L'été est beau et sec, mais frais, accompagné cependant de quelques pluies.
Les vendanges sont tardives et se déroulent dans de bonnes conditions climatiques.
La maturité est bonne lorsque les rendements ont été contrôlés.
Les grappes sont petites mais saines, avec des tanins vifs et une bonne acidité.
Les vins colorés et fermes, ont évolué lentement et ont bien vieilli.

DEGUSTATION

Commentaire de dégustation de Enrico Bernardo, le 01/12/2011.

La robe est grenat aux reflets tuilés.
Le nez est expansif, très fin, complexe, minéral, fin et presque bourguignon. Il évoque des parfums de balsamique, rose, confiture de cerise et poivre noir.
La bouche est très élégante, raffinée, intense, légère en structure. La finale rappelle la craie. C'est un vin plein de charme.

Commentaire de dégustation de Georges Lepré, le 04/02/2009.

La couleur montre des signes d'évolution mais reste encore profonde.

Après agitation le nez apparaît assez intense, légèrement floral au début, puis évoluant vers des notes de cendre, fumé, tabac. L'attaque est ample et onctueuse. On découvre des aromes de fruits à l'eau de vie.

La finale est douce, assez charnue et moyennement persistante.

DEGUSTATION OPTIMALE ET POTENTIEL DE GARDE :

2020+

ASSEMBLAGE :

Cabernet Sauvignon : 58 %, Merlot : 36 %, Petit Verdot : 4 %, Cabernet Franc : 2 %

DATES DES VENDANGES CHATEAU PALMER :

du 3 octobre au 16 octobre.