

Château Palmer

2004

Contrairement aux 2 millésimes précédents, l'année 2004 a bénéficié d'un climat favorable et sans excès. Rien n'est venu perturber le cycle de la vigne. L'été débute après un mois de juin très faiblement pluvieux. Après une floraison homogène et sans coulure, les températures douces de l'été contribuent à ralentir et allonger la phase de maturation. Celle-ci est lente et régulière aidée par un mois de septembre sec et ensoleillé, permettant d'attendre l'optimum de chaque parcelle avec sérénité. Les raisins ont été vinifiés avec douceur pendant 21 jours en moyenne. Dans certains cas, l'extraction en début de cuvaison a été privilégiée pour exprimer au mieux le fruit et la chair du raisin, dans d'autres elle a eu lieu tout au long de la macération pour donner davantage de puissance au vin. Les vins de 2004 paraissent très

classiques comparés à 2003, mais ils combinent magnifiquement la race et la finesse de notre terroir avec la chair et la puissance d'une très grande année.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 47%

CABERNET SAUVIGNON 46%

PETIT VERDOT 7%

DATE DE VENDANGES

DU 27/09/2004 AU 12/10/2004

POTENTIEL DE GARDE

PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ MAIS PEUT ÊTRE

CONSERVÉ ENCORE EN CAVE

CHÂTEAU
PALMER

