

CHÂTEAU PALMER

1976

« La robe est limpide et tuilée. Le bouquet est fin et classique avec des notes de zeste d'orange confite, cèpes, confiture aux fruits noirs, truffe noire, gibiers à plumes et torréfaction. La structure est chaleureuse, riche et encore tannique. Il est long, complexe avec une finale éclatante. »

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

C'est un millésime précoce, marqué par une sécheresse historique. De mai à début septembre, le temps est chaud, caniculaire en juillet et août. La floraison, puis la véraison se déroulent précocement dans de bonnes conditions. La maturation s'effectue correctement sur des rendements réduits. Des fortes pluies en septembre vont gorger d'eau des raisins déjà mûrs et d'un faible niveau d'acidité. Les vendanges se déroulent par beau temps. Les vinifications libèrent la couleur, les tanins et le fruit accumulés au cours de cet été exceptionnel. La qualité des vins varie selon les rendements et l'état sanitaire de la vendange ainsi que de la sélection pratiquée.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT : 49 %

CABERNET SAUVIGNON : 34 %

CABERNET FRANC : 9 %

PETIT VERDOT : 8 %

DATE DE VENDANGES

DU 15/09/1976 AU 29/09/1976

POTENTIEL DE GARDE

PASSÉ, MAIS ENCORE

PLAISANT JUSQU'EN 2020