



알터 에고 드 팔머 Alter ego de palmer 2017

WINERY

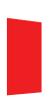
와이너리

샤또 드 팔머는 오 메독(Haut-Medoc) 지구 중 마고(Margaux) 마을에 위치하며 마고 지역의 3대 샤또 중 하나로, 블렌딩 할 때, 메를로 품종의 비중이 높은 것이 특징으로 우아하고 기품있는 와인을 생산하는 것으로 알려져 있다.

샤또는 1814년 보르도에 정착했던 영국인 팔머 장군이 양조장을 매입하였으나 파산 후, 여러 가문의 소유주가 바뀌었고 현재, 쉬셀&말러르 베셰 가문이 관리하고 있다. 그랑크뤼 클라세 3등급이지만, 1등급 못지 않은 품질과 명성을 자랑한다.

WINE INFO

와인 정보

  Margaux, France
프랑스, 마고



Alcohol 알코올 13.5 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

Cabernet Sauvignon
까베르네 소비뇽 53%
Merlot 멜롯 41%
Petit Verdot 뽀띠 베르도 6%

- Robert Parker 92
- Chateau Palmer 2nd 와인

Winemaking 와인메이킹



- 포도나무를 1ha당 1만주로 경쟁을 조장, 뿌리가 깊게 파고들게 함
- Chateau Palmer의 2nd 와인으로, 어린 포도로 생산하는 와인
- Alter ego는 '분신' 이라는 뜻을 가짐
- 오크 배럴에서 18개월 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색깔

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

짙은 루비레드 컬러

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

블랙커런트, 블랙 체리류, 바닐라, 시나몬, 제비꽃의 짙은 아로마와
훈연, 미네랄의 뉘앙스가 느껴짐

Palate 맛

풍부한 과실 아로마와 부드럽고 짙은 타닌이 인상적이며 시음 적기에 들어선
와인으로, 신선하고 매우 조화로운 밸런스와 길고 짙은 여운이 오래 이어짐

Serving Tip 와인 팁

18도에서 음용

구운 양고기 스테이크 또는 스투, 로스트 비프, 토마토 소스의 파스타류와
잘 어울림

