



Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

«Un St-Émilion plein d'élégance» – Neil Martin

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Magnifique bouquet souligné de subtiles nuances lactées et dont les parfums de mûres sont adoucis par des notes chocolatées. En deuxième nez viennent des senteurs de réglisse et un souffle de fumée. Il y a beaucoup de charme dans le palais à la fois concentré et velouté, dont l'harmonie exceptionnelle adoucit l'énorme concentration. La finale est d'une longueur interminable. Il gagne presque déjà un point supplémentaire.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2042

Cépage(s): 80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0548815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 93/100, James Suckling 92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100
Cépage(s):	80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2042
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.