



Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

L'un des meilleurs St-Estèphe

Description:

Les vignes du Château Meyney sont situées sur un sol de galets roulés parfaitement drainé, offrant des conditions idéales pour la maturité des raisins. L'encépagement est complété par 10% de Petit Verdot, une proportion atypique pour Saint-Estèphe, qui explique la note particulière du vin.

Profil aromatique:

Bouquet délicat et complexe, tendre parfum de violette, nectar de cassis et tabac blond. Bouche juteuse et souple, racée et équilibrée, corps dense et serré, élégante amertume. Astringence légèrement farineuse dans la longue finale concentrée de cerise rouge et de verveine, peut encore s'améliorer.

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France
Sous-région: St-Estèphe
Producteur: St-Estèphe AOC
Vol. alcool: 13.5%
A boire: 2029-2049
N° article: 0459723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94/100, Antonio Galloni
91-93/100, Decanter 94/100, Vinum 94/100
A boire: 2029-2049
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.