



Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Depuis l'année dernière, dans la Cour des Grands

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé, violacé sur le disque. Bouquet compact épicé et fruité rappelant le cassis et le tabac brun brésilien. La bouche est puissante et musclée, les tannins finement granuleux, arômes de pastilles au chocolat et de réglisse, ainsi que de noix en rétro-olfaction, longue finale. Un pur St-Estèphe ! Avec l'élevage en barrique, la plus haute note est (presque) à portée de main.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Elevage: 18 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): 49% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 96/100, Antonio Galloni 90-93/100, WeinWisser 18+/20
Cépage(s): 49% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2045
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.