



Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

L'un des meilleurs Saint-Estèphe

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:

Concentration de petits fruits noirs sur des nuances d'olives noires et de poivre des montagnes de Tasmanie. Le deuxième nez dévoile des parfums de gelée de sureau et de bois précieux, ainsi que des notes de tabac brun. La bouche est droite et de belle stature avec des tannins mûrs et serrés, alliés à une superbe précision. Finale étoffée et semblant ne jamais vouloir s'arrêter.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 93/100, James Suckling 92/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	58% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 1% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.