



Château Meyney

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:

Pourpre impénétrable, centre noir, violet sur le disque. Bouquet intense, mêlant les mûres, le cassis et la cardamome. La bouche est charnue, avec un corps serré et des tannins exigeant et farineux, les fameuses griffes de St-Emilion ont été rognées. Finale interminable aux arômes de cerises sauvages séchées, de romarin et de réglisse.

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:

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Artikelnummer: 0459718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Meyney

St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 93/100, Neal Martin 91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.