



## Château Meyney

St-Estèphe AOC

De la star de St-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:**

Grenat pourpre, rubis sur le disque. Délicat bouquet de myrtilles avec du tabac brésilien et du bois précieux, en arrière nez de la gelée de sureau et des pastilles au chocolat. En bouche, le vin est élégant, avec une texture soyeuse, une trame tannique soutenue et un caractère vibrant. Finale complexe avec des cerises sauvages et du thym séché, se termine avec une délicate astringence.

**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:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** 2027-2043

**Cépage(s):** 57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0459719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Meyney

St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 94/100, Jeb Dunnock 92/100
<b>Cépage(s):</b>	57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	2027-2043
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.