



Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Un superbe Saint-Estèphe

Beschreibung:

Le vignoble de Château Meyney s'étend au bord de la Gironde sur un sol graveleux bien drainé qui permet aux raisins de mûrir parfaitement. L'encépagement comprend 10% de Petit Verdot, une proportion inhabituelle pour l'appellation, qui explique les arômes particuliers de ce Saint-Estèphe.

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé, centre opaque et délicat disque rubis. Bouquet complexe de jus de griotte frais, de tabac blond et de chocolat au lait, viennent ensuite des notes de pastilles de groseille rouge et une délicate touche de violette. Bouche charnue et légèrement farineuse, extrait granuleux et tannins serrés qui étendent leurs griffes jusque sur le corps musclé. Finale compacte de moyenne intensité aux arômes de baies rouges, avec des touches de graphite et une délicate astringence, peut encore progresser.

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: 2027-2048

Cépage(s): 52% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 13% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100
Cépage(s):	52% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 13% Petit Verdot
A boire:	2027-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.