



Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

L'un des meilleurs 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:

Bouquet délicat de baies rouges, groseilles fraîches, gelée de framboises sauvages, tabac blond, lilas et jus d'airelle. Bouche élégante et soyeuse, racée et énergique, avec une magnifique douceur d'extrait et un corps serré. Minéralité et astringence légèrement sableuse dans la finale concentrée aux arômes de griottes.

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

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2026-2045

Artikelnummer: 0459721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Neal Martin 91-93/100, James Suckling 91-92/100, WeinWisser 17,5/20
A boire:	2026-2045
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.