



## 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:**

Nez sur la réserve, cassis fraîchement cueilli, poivre de Sichuan, gelée de myrtille et bruyère séchée. Bouche masculine et compacte aux tannins serrés et exigeants. Astringence farineuse dans la finale longue et concentrée aux arômes de baies noires et d'estragon.

### **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:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** 2028-2048

**Cépage(s):** 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 13% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0459722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Meyney

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 94-95/100, Parker 91-93+/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 13% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	2028-2048
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.