



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:

Bouquet délicat et complexe, tendre parfum de violette, nectar de cassis et tabac blond. Bouche juteuse et souple, racée et équilibrée, corps dense et serré, élégante amertume. Astringence légèrement farineuse dans la longue finale concentrée de cerise rouge et de verveine, peut encore s'améliorer.

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: 12.5%

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

Artikelnummer: 0459788

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: France
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot
Vol. alcool: 12.5%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.