



Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

«Un St-Émilion plein d'élégance» – Neil Martin

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rouge grenat foncé, disque violet. Bouquet complexe de framboises sauvages, puis de jus de griottes fraîches. En bouche, la texture est soyeuse et l'extrait finement granuleux, telle l'élégance d'une ballerine. Arômes de baies rouges dans la finale serrée, juteuse, dotée d'un bon tirant, s'adresse aux vrais amateurs de finesse!

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	St-Emi
Produzent:	St-Emilion AOC
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	2026-2042
Cépage(s):	67% Merlot, 33% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0548818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Neal Martin 94/100, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnuck 92+/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	67% Merlot, 33% Cabernet Franc
A boire:	2026-2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.