



2002 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC, test

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Estèphe
Producteur:	Château Meyney
Notation(s):	
Elaboration:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot
Emballage:	Caisse bois de 24
Référence:	0459702037B8000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC
test

Origine: France

Notation(s):

Traubensorte(en): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10%
Petit Verdot

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité
après 6 à 10 ans.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: en Barrique

Vol. alcool: 12.5 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.