



2017 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

à maturité idéale est comparable au grandiose 2015

Note de dégustation:

Concentration de petits fruits noirs sur des nuances d'olives noires et de poivre des montagnes de Tasmanie. Le deuxième nez dévoile des parfums de gelée de sureau et de bois précieux, ainsi que des notes de tabac brun. La bouche est droite et de belle stature avec des tannins mûrs et serrés, alliés à une superbe précision. Finale étoffée et semblant ne jamais vouloir s'arrêter.

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):	James Suckling 92-93/100, Parker 86-88/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 93/100
Elaboration:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	58% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 1% Petit Verdot
Référence:	0459717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 92-93/100, Parker 86-88/100,
WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 93/100
Traubensorte(en): 58% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 1% Petit
Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.