



2017 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Si vous êtes en quête de finesse, vous la trouverez ici à un prix très honnête

Note de dégustation:

Rubis foncé s'éclaircissant sur le disque. Bouquet en filigrane de framboises sauvages mûres et de cerises auxquelles s'ajoutent des parfums délicats de violettes. Véritable délicatesse dans la bouche aux tannins légèrement farineux et à l'élégance qui cherche son égal à la dégustation de l'UGC à La Couspaude. En finale ce Grand Mayne aérien se catapulte sur le devant de la scène et se termine sur des arômes de pulpe de framboise et de mousse d'airelles. Si l'on est à la recherche de la finesse, c'est ici qu'on la trouve et à un prix correct.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Emilion & Satellites

Producteur:

Château Grand Mayne

Notation(s):

Neal Martin 90-92/100, Parker 89+/100, WeinWisser 18/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Référence:

0548817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Neal Martin 90-92/100, Parker 89+/100,
WeinWisser 18/20
Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: 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.