# 2015 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Un millésime 2015 recherché

**Description:**
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.
**Note de dégustation:**
Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Bouquet impressionnant et très ouvert aux parfums soutenus de mûres et de prunes noires, avec des nuances de bois précieux et de tabac. Fascinant au nez, il le reste également en bouche avec son côté profond et baroque ainsi que des tannins de belle maturité et une finale persistante.
**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):** | René Gabriel 19/20, Score 18.5/20, James Suckling 92/100 |
| **Elevage:** | 18 Mois en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 13.5 % |
| **Apogée:** | 2025–2046 |
| **Cépage(s):** | 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot |
| **Référence:** | 0459715 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

| | |
|---|---|
| **Origine:** | France |
| **Notation(s):** | René Gabriel 19/20, Score 18.5/20, James Suckling 92/100 |
| **Cépage(s):** | 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot |
| **Apogée:** | 2025–2046 |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 18 Mois en Barrique |
| **Vol. alcool:** | 13.5 % |
| **Service:** | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch