



"La botte secrète de St-Estèphe"

2015 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Note de dégustation:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. 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.
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	James Suckling 92/100, Parker 86/100, René Gabriel 19/20
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Vol. alcool:	13.5 %
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.
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Apogée:	2025–2046
Emballage:	Caisse bois de 12
Référence:	0459715075B7000

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 92/100, Parker 86/100, René Gabriel 19/20
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Apogée: 2025–2046
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.