



## 2018 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

«Un St-Émilion plein d'élégance» – Neil Martin

**Note de dégustation:**

Rouge grenat foncé, disque violet. Bouquet complexe de framboises sauvages, puis de jus de griottes fraîches. En bouche, la texture est soyeuse et l'extrait finement granuleux, telle l'élégance d'une ballerine. Arômes de baies rouges dans la finale serrée, juteuse, dotée d'un bon tirant, s'adresse aux vrais amateurs de finesse!

**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 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnuck 92+/100

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Cépage(s):**

67% Merlot, 33% Cabernet Franc

**Référence:**

0548818

## 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 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnuck 92+/100  
**Cépage(s):** 67% Merlot, 33% Cabernet Franc  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.