



2018 Château Meyney

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

L'un des meilleurs Saint-Estèphe

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 impénétrable, centre noir, violet sur le disque. Bouquet intense, mêlant les mûres, le cassis et la cardamome. La bouche est charnue, avec un corps serré et des tannins exigeant et farineux, les fameuses griffes de St-Emilion ont été rognées. Finale interminable aux arômes de cerises sauvages séchées, de romarin et de réglisse.

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 95–96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Neal Martin 91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2026–2040

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Référence:

0459718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Meyney

St-Estèphe AOC
St-Estèphe AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20,
Antonio Galloni 93/100, Neal Martin 91/100,
Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Apogée: 2026–2040
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.