



## 2016 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Depuis l'année dernière, dans la Cour des Grands

### Note de dégustation:

Pourpre saturé, violacé sur le disque. Bouquet compact épicé et fruité rappelant le cassis et le tabac brun brésilien. La bouche est puissante et musclée, les tannins finement granuleux, arômes de pastilles au chocolat et de réglisse, ainsi que de noix en rétro-olfaction, longue finale. Un pur St-Estèphe ! Avec l'élevage en barrique, la plus haute note est (presque) à portée de main.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Estèphe
<b>Producteur:</b>	Château Meyney
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 90-93/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	49% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0459716

## 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 96/100, WeinWisser 18+/20,  
Antonio Galloni 90-93/100  
**Cépage(s):** 49% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 18%  
Petit Verdot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à  
être décanté.