



2020 Château Meyney

Cru Bourgeois, 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 saturé, centre opaque et délicat disque rubis. Bouquet complexe de jus de griotte frais, de tabac blond et de chocolat au lait, viennent ensuite des notes de pastilles de groseille rouge et une délicate touche de violette. Bouche charnue et légèrement farineuse, extrait granuleux et tannins serrés qui étendent leurs griffes jusque sur le corps musclé. Finale compacte de moyenne intensité aux arômes de baies rouges, avec des touches de graphite et une délicate astringence, peut encore progresser.

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):	Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, Parker 92/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	52% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 13% Petit Verdot
Référence:	0459720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine: France
Notation(s): Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb
Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, Parker
92/100
Cépage(s): 52% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 13%
Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.