



2021 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

L'un des meilleurs St-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:

Bouquet délicat de baies rouges, groseilles fraîches, gelée de framboises sauvages, tabac blond, lilas et jus d'airelle. Bouche élégante et soyeuse, racée et énergique, avec une magnifique douceur d'extrait et un corps serré. Minéralité et astringence légèrement sableuse dans la finale concentrée aux arômes de griottes.

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): | Neal Martin 91–93/100, Score 18.5/20, James Suckling 91–92/100 |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | 2026–2045 |
| Cépage(s): | |
| Référence: | 0459721 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine: France
Notation(s): Neal Martin 91–93/100, Score 18.5/20, James Suckling 91–92/100
Cépage(s): 2026–2045
Apogée: 13.5 %
Vol. alcool: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Service: