



2022 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:

Nez sur la réserve, cassis fraîchement cueilli, poivre de Sichuan, gelée de myrtille et bruyère séchée. Bouche masculine et compacte aux tannins serrés et exigeants. Astringence farineuse dans la finale longue et concentrée aux arômes de baies noires et d'estragon.

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 94–95/100, Parker 91–93+/100, WeinWisser 17.5/20

Élevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Cépage(s):

58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 13% Petit Verdot

Référence:

0459722

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 94–95/100, Parker 91–93+/100,
WeinWisser 17.5/20
Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 13%
Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.