



## 2024 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Convaincant sur toute la ligne

### Description:

Le Château Meyney est un excellent exemple du fait que le millésime 2024 a produit, à certains endroits, des vins encore meilleurs que l'année dernière. Des dates de récolte bien choisies et une sélection minutieuse des raisins ont donné naissance à un vin avec une bonne pression fruitée et des tanins soyeux. Le premier millésime certifié biologique est composé de 64 % de cabernet sauvignon, 26 % de merlot et 10 % de petit verdot, élevé à 30 % en barriques françaises neuves. Actuellement, ce Saint Estèphe se présente avec un bouquet profond, avec une race équilibrée et un corps parfaitement travaillé sur un palais complexe ainsi qu'une finale concentrée et finement aromatique.

### Note de dégustation:

Bouquet délicat et profond, prune rouge, épices nobles de cassis, parfum séduisant de violette et de réglisse. Une bouche complexe à la texture soyeuse, au fruité généreux, à la race bien équilibrée et au corps parfaitement dessiné. Dans la finale concentrée et finement aromatique, du jus de pruneau frais, du graphite foncé et un extrait finement granuleux.

### 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 93–94/100, Vinum 92/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Apogée:</b>	2030–2052
<b>Cépage(s):</b>	64% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 10% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0459724

## 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 93–94/100, Vinum 92/100  
**Cépage(s):** 64% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 10%  
Petit Verdot  
**Apogée:** 2030–2052  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.