



2013 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.

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 91–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Cépage(s): 45% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 11% Petit Verdot

Référence: 0459713

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 91–92/100, René Gabriel 17/20,
Wine Spectator 88–91/100
Cépage(s): 45% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 11%
Petit Verdot
Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité
après 6 à 10 ans.
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.