



2015 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

«Un St-Émilion plein d'élégance» – Neil Martin

Note de dégustation:

Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Magnifique bouquet souligné de subtiles nuances lactées et dont les parfums de mûres sont adoucis par des notes chocolatées. En deuxième nez viennent des senteurs de réglisse et un souffle de fumée. Il y a beaucoup de charme dans le palais à la fois concentré et velouté, dont l'harmonie exceptionnelle adoucit l'énorme concentration. La finale est d'une longueur interminable. Il gagne presque déjà un point supplémentaire.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Producteur: Château Grand Mayne

Notation(s): Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100, James Suckling 92/100

Vol. alcool: 15.0 %

Cépage(s): 80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

Référence: 0548815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100, James Suckling 92/100
Cépage(s): 80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.