



2012 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Un 2012 tiré du coffre aux trésors du domaine

Description:

Avec les conseils d'Hubert de Bouärd, l'oenologue Anne Le Naour a, une fois encore, vinifié un Bordeaux sublime, qui pour un St-Estèphe, se démarque par sa grande proportion de Petit Verdot et séduit par son excellent rapport qualité-prix. Très bien situé, le domaine bénéficie également d'un terroir d'exception. Pour les amateurs des Bordeaux de terroir, un vin à ne manquer sous aucun prétexte.

Note de dégustation:

Violet foncé s'éclaircissant sur le disque. Bouquet très complexe de mûres fraîches, malt, pain pumpernickel, olives et truffes noires. Bouche complexe aux magnifiques arômes de Cabernet, chaleureux et opulents, finale d'un incroyable longueur.

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):	Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, James Suckling 91/100, René Gabriel 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	42% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot
Référence:	0459712

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine: France
Notation(s): Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, James Suckling 91/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s): 42% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2040
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.