



Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

"Un elegante St-Émilion" - Neil Martin

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Porpora molto scuro con note di lilla e viola. Un magnifico bouquet evidenziato da sottili sfumature lattiginose, con aromi di mora ammorbiditi da note di cioccolato. Il secondo naso presenta note di liquirizia e fumo. Grande fascino al palato, che è allo stesso tempo concentrato e vellutato, con un'armonia eccezionale che ammorbidisce l'enorme concentrazione. Il finale è lunghissimo. Si guadagna quasi già un punto in più.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0548815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, James Suckling 92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100
Varietà d'uva:	80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2042
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.