



Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Uno dei migliori vini di St-Estèphe

Descrizione:

Le viti di Château Meyney sono piantate su un terreno ghiaioso perfettamente drenato, che offre le condizioni ideali per la maturazione delle uve. Un ulteriore 10% delle viti è costituito da Petit Verdot, una proporzione atipica per Saint-Estèphe, che spiega la nota distintiva del vino.

Profilo aromatico:

Bouquet delicato e complesso, con un tenero profumo di violetta, nettare di ribes nero e leggero tabacco. Al palato è succoso e morbido, vivace ed equilibrato, con un corpo denso e teso e un'elegante amarezza. Astringenza leggermente farinosa nel lungo e concentrato finale di ciliegia rossa e verbena, con margini di miglioramento.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Estèphe

Produttore: St-Estèphe AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2029-2049

Numero articolo: 0459723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 94/100, Antonio Galloni
91-93/100, Decanter 94/100, Vinum 94/100
Da bere: 2029-2049
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.