



## Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

I migliori acquisti da St Estèphe

### Descrizione:

Château Meyney è da anni uno dei segreti meglio custoditi del Médoc. Mentre i grandi nomi di Saint-Estèphe sono regolarmente sotto i riflettori, Meyney colpisce per la sua notevole consistenza, la grande qualità del terroir e un rapporto qualità-prezzo che non manca mai di deliziare anche gli esperti conoscitori di Bordeaux. I vigneti storici direttamente sulla Gironda beneficiano di una rara combinazione di ghiaia e argilla blu, così importante per Saint-Estèphe. Questi terreni in particolare si sono rivelati un vantaggio decisivo nelle condizioni di vegetazione secca del 2025. Hanno conservato riserve idriche sufficienti a garantire una maturazione uniforme, una perfetta maturazione dei tannini e una notevole freschezza. Nonostante la sua concentrazione, il vino non appare mai pesante, ma combina struttura e profondità con una notevole armonia. Allo stesso tempo, accenna già al grande potenziale di invecchiamento che caratterizza le migliori annate di Château Meyney.

### Profilo aromatico:

Bouquet delicato, ciliegia rossa, tabacco brasiliano, erica, gelatina di mirtilli. Al palato è succoso, con una consistenza setosa, corsa sostenuta, struttura tannica ben tessuta, corpo elegante e allenato. Bacche blu sul finale concentrato e finemente aromatico, nobile spezia di cassis, termina con una meravigliosa pienezza di estratto.

### 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

**Da bere:** 2030-2050

**Numero articolo:** 0459725

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Meyney

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

|                     |                                                                                                                      |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Francia                                                                                                              |
| <b>Valutazioni:</b> | WeinWisser 18/20                                                                                                     |
| <b>Da bere:</b>     | 2030-2050                                                                                                            |
| <b>Servier:</b>     | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |