



## Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Una ricercata annata 2015

### Beschreibung:

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.

### Degustationsnotiz:

Porpora molto scuro con note di lilla e viola. Un bouquet impressionante, molto aperto, con aromi sostenuti di more e prugne nere, con note di legni pregiati e tabacco. Affascinante al naso, lo rimane anche al palato con il suo lato profondo e barocco, oltre a tannini meravigliosamente maturi e un finale persistente.

### 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.

### Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Est

**Produzent:** St-Estèphe AOC

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2046

**Varietà d'uva:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

**Artikelnummer:** 0459715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Meyney

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                           |
| <b>Valutazioni:</b>   | René Gabriel 19/20, James Suckling 92/100                         |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot                                |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2046                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 18 Mesi in barrique                                               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |