Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Dall'anno scorso, nella Cour des Grands

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 saturo, violaceo sul disco. Bouquet compatto, speziato e fruttato, che ricorda il ribes nero e il tabacco brasiliano. Al palato è potente e muscoloso, con tannini a grana fine, aromi di pastiglie di cioccolato e liquirizia, nonché di noci in retro-olfatto, e un lungo finale. Un St-Estèphe puro! Con l'invecchiamento in botte, il massimo punteggio è (quasi) a portata di mano.
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 vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Da bere:	da subito fino al 2045
Varietà d'uva:	49% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot
Artikelnummer:	0459716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 90–93/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	49% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in vasche d’acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch