



Château Meyney

St-Estèphe AOC

Uno dei migliori vini di Saint-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:

Porpora impenetrabile, centro nero, viola sul disco. Bouquet intenso di mora, ribes nero e cardamomo. Al palato è carnoso, con un corpo teso e tannini esigenti e farinosi; i famosi artigli di St-Emilion sono stati tagliati. Finisce interminabile con aromi di ciliegie selvatiche essiccate, rosmarino e liquirizia.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Numero articolo: 0459718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Meyney

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 93/100, Neal Martin 91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.