



Château Meyney

St-Estèphe AOC

La stella di St-Estèphe

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:

Granato cremisi, rubino sul disco. Delicato bouquet di mirtillo con tabacco brasiliano e legno pregiato, seguito da gelatina di sambuco e pastiglie di cioccolato. Al palato, il vino è elegante, con una trama setosa, una struttura tannica sostenuta e un carattere vibrante. Il finale è complesso, con ciliegie selvatiche e timo essiccato, e termina con una delicata astringenza.

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:

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: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2027-2043

Varietà d'uva: 57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Meyney

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Jeb Dunnock 92/100
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Petit Verdot
Da bere:	2027-2043
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.