



Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Un superbo Saint-Estèphe

Beschreibung:

I vigneti di Château Meyney si estendono lungo le rive della Gironda su un terreno ghiaioso e ben drenato che permette alle uve di maturare perfettamente. Le varietà di uva includono il 10% di Petit Verdot, una percentuale insolita per la denominazione, che spiega gli aromi distintivi di questo Saint-Estèphe.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo, centro opaco e disco rubino delicato. Bouquet complesso di succo fresco di ciliegia Morello, tabacco biondo e cioccolato al latte, seguito da note di pastiglie di ribes rosso e da un delicato tocco di violetta. Al palato è carnoso e leggermente farinoso, con estratto granuloso e tannini stretti che estendono i loro artigli fino al corpo muscoloso. Finale compatto di media intensità con aromi di bacche rosse, note di grafite e una delicata astringenza, potrebbe ancora progredire.

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: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2027-2048

Varietà d'uva: 52% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 13% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	52% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 13% Petit Verdot
Da bere:	2027-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.