



Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

\\"Un elegante St-Émilion\\" - Neil Martin

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rosso granato scuro, disco viola. Bouquet complesso di lamponi selvatici, seguito da succo fresco di ciliegia Morello. Al palato, la consistenza è setosa e l'estratto finemente granuloso, come l'eleganza di una ballerina. Gli aromi di frutti rossi nel finale stretto e succoso, con un buon strattone, è per i veri amanti della finezza!

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2026-2042

Varietà d'uva: 67% Merlot, 33% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0548818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Neal Martin 94/100, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnuck 92+/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	67% Merlot, 33% Cabernet Franc
Da bere:	2026-2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.