



2017 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Wer auf der Suche nach Finesse ist, wird sie hier zu einem fairen Preis finden

Nota di degustazione:

Dunkles Rubin mit aufhellendem Rand. Filigranes Bouquet mit reifen Waldhimbeeren und roten Kirschen, dahinter zarter Veilchenduft. Am Gaumen eine echte Delikatesse mit feinmehligem Tannin und einer Eleganz die ihresgleichen in der UGC-Degustation auf La Couspaude sucht. Im Finale katapultiert sich dieser tänzerische Grand Mayne nach vorne und endet mit Himbeermark und Preiselbeermus. Wer auf der Suche nach Finesse ist, wird sie hier finden und das zu einem fairen Preis

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Grand Mayne
Valutazioni:	Neal Martin 90–92/100, Parker 89+/100, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2025–2042
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0548817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Neal Martin 90–92/100, Parker 89+/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Maturità:	2025–2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.