



# 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: Francia
Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Emilion e Satelliti Produttore: St-Emilion e Satelliti Château Grand Mayne

Valutazioni: Neal Martin 90–92/100, Parker 89+/100, WeinWisser 18/20

Vinificazione:im BarriqueViticoltura:TradizionaleGradazione 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: Francia

Neal Martin 90-92/100, Parker 89+/100, Valutazioni:

WeinWisser 18/20

Varietà d'uva: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Maturità: 2025-2042 Viticoltura: Tradizionale Vinificazione: im Barrique 14.0 % Gradazione

alcolica:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Servizio:

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.