



2016 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Dall'anno scorso, nella Cour des Grands

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Porpora saturo, violaceo sul disco. Bouquet compatto, speziato e fruttato, che ricorda il ribes nero e il tabacco brasiliano. Al palato è potente e muscoloso, con tannini a grana fine, aromi di pastiglie di cioccolato e liquirizia, nonché di noci in retro-olfatto, e un lungo finale. Un St-Estèphe puro! Con l'invecchiamento in botte, il massimo punteggio è (quasi) a portata di mano.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Estèphe

Produttore:

Château Meyney

Valutazioni:

James Suckling 96/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 90-93/100

Vinificazione:

18 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2025-2045

Varietà d'uva:

49% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot

Numero di articolo:

0459716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 96/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 90–93/100
Varietà d'uva:	49% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot
Maturità:	2025-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.