2020 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Un superbo Saint-Estèphe

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
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.
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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Estèphe
Produttore:	Château Meyney
Valutazioni:	Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2027-2048
Varietà d'uva:	52% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 13% Petit Verdot
Numero di articolo:	0459720

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine:	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
Maturità:	2027-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch