2021 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Uno dei migliori vini di St-Estèphe

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:
Delicato bouquet di frutti rossi, ribes fresco, gelatina di lamponi selvatici, tabacco biondo, lilla e succo di mirtillo. Al palato è elegante e setoso, scattante ed energico, con una magnifica dolcezza dell'estratto e un corpo compatto. Mineralità e astringenza leggermente sabbiosa nel finale concentrato con aromi di marasca.
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:	Neal Martin 91–93/100, Score 18.5/20, James Suckling 91–92/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2026-2045
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0459721

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:	Neal Martin 91–93/100, Score 18.5/20, James Suckling 91–92/100
Varietà d'uva:	
Maturità:	2026-2045
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