



2010 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gross und beruhigend zugleich

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Wunderschönes Brombeerenbouquet, Sandelholznuancen, Kaffeeschimmer und dunkle Schokonoten. Im Gaumen wie Samt und Seide, gut stützende Säure, aromatisches, langes Finale.

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:

Château Grand Mayne

Valutazioni:

Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 92/100, James Suckling 92/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2028

Varietà d'uva:

80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0548810

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: Francia

Valutazioni: Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 92/100,
James Suckling 92/100, Parker 90/100, René
Gabriel 18/20

Varietà d'uva: 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet
Sauvignon

Maturità: Jetzt bis 2028

Gradazione
alcolica: 15.5 %

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