



2024 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Convincente su tutta la linea

Descrizione del vino:

Château Meyney è un ottimo esempio di come l'annata 2024 abbia prodotto, in alcuni punti, vini ancora migliori di quelli dell'anno scorso. I tempi di raccolta ben scelti e l'attenta selezione delle uve hanno prodotto un vino con una buona espressione del frutto e tannini setosi. La prima annata certificata biologicamente è composta per il 64% da Cabernet Sauvignon, per il 26% da Merlot e per il 10% da Petit Verdot, maturati in barrique francesi nuove al 30%. Questo Saint Estèphe si presenta attualmente con un bouquet profondo, una razza equilibrata e un corpo perfettamente allenato al palato complesso, nonché un finale concentrato e finemente aromatico.

Nota di degustazione:

Bouquet delicato e profondo, prugna rossa, nobile spezia di cassis, seducente profumo di viola e liquirizia. Al palato è complesso, con una consistenza setosa, un ricco sapore di frutta, una corsa equilibrata e un corpo perfettamente tonico. Succo fresco di prugna, grafite scura ed estratto a grana fine nel finale concentrato e finemente aromatizzato.

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:

James Suckling 93-94/100, Vinum 92/100

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Maturità:

2030-2052

Varietà d'uva:

64% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 10% Petit Verdot

Numero di articolo:

0459724

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93–94/100, Vinum 92/100
Varietà d'uva:	64% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 10% Petit Verdot
Maturità:	2030-2052
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.