



2012 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Neil Martin: «A stylish St-Emilion»

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Wohliges, schwarzbeeriges Bouquet, frisch abgekochte, erkaltete Brombeerenkonfitüre, schwarze Schokolade und Pralinen. Samtiger Gaumen, viel Lakritze und schwarzer Pfeffer, enorm lang. Hat vielleicht mehr Rasse als Klasse doch das ist mir egal bei dieser absolut genialen Aromatik.

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:	René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2017–2033
Varietà d'uva:	88% Merlot, 12% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0548812

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	88% Merlot, 12% Cabernet Franc
Maturità:	2017–2033
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.