



2019 Château Meyney

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

De la star de St-Estèphe

Description:

Les vignes du Château Meyney sont situées sur un sol de galets roulés parfaitement drainé, offrant des conditions idéales pour la maturité des raisins. L'encépagement est complété par 10% de Petit Verdot, une proportion atypique pour Saint-Estèphe, qui explique la note particulière du vin.

Note de dégustation:

Grenat pourpre, rubis sur le disque. Délicat bouquet de myrtilles avec du tabac brésilien et du bois précieux, en arrière nez de la gelée de sureau et des pastilles au chocolat. En bouche, le vin est élégant, avec une texture soyeuse, une trame tannique soutenue et un caractère vibrant. Finale complexe avec des cerises sauvages et du thym séché, se termine avec une délicate astringence.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Estèphe
Producteur:	Château Meyney
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2027–2043
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Petit Verdot
Référence:	0459719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Meyney

St-Estèphe AOC
St-Estèphe AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnock 92/100
Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16%
Petit Verdot
Apogée: 2027–2043
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.