



2018 Château Meyney

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

Uno dei migliori vini di Saint-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:

Porpora impenetrabile, centro nero, viola sul disco. Bouquet intenso di mora, ribes nero e cardamomo. Al palato è carnoso, con un corpo teso e tannini esigenti e farinosi; i famosi artigli di St-Emilion sono stati tagliati. Finisce interminabile con aromi di ciliegie selvatiche essiccate, rosmarino e liquirizia.

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 95-96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Neal Martin 91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18/20

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2026-2040

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Numero di articolo:

0459718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Meyney

St-Estèphe AOC

St-Estèphe AOC

Origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20,
Antonio Galloni 93/100, Neal Martin 91/100,
Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18/20

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Maturità: 2026-2040

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: in barrique

Gradazione

alcolica:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve
essere decantato.