



2019 Château Meyney

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

La stella di St-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:

Granato cremisi, rubino sul disco. Delicato bouquet di mirtillo con tabacco brasiliano e legno pregiato, seguito da gelatina di sambuco e pastiglie di cioccolato. Al palato, il vino è elegante, con una trama setosa, una struttura tannica sostenuta e un carattere vibrante. Il finale è complesso, con ciliegie selvatiche e timo secco, e si conclude con una delicata astringenza.

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 94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 92/100
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2027-2043
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Petit Verdot
Numero di articolo:	0459719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Meyney

St-Estèphe AOC
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 92/100
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Petit Verdot
Maturità:	2027-2043
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.