



## 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Estèphe
<b>Produttore:</b>	Château Meyney
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 92/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2027-2043
<b>Varietà d'uva:</b>	57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	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.