



ACQUISTATO IL

Château Meyney Saint-Estèphe 2020

2020



Un Bordeaux di Saint-Estèphe che mette al centro territorio e materia, senza effetti speciali

Château Meyney nasce nel cuore della Saint-Estèphe AOC, su terrazze ghiaiose affacciate sull'estuario della Gironda. È uno dei nomi più solidi e riconosciuti della denominazione, apprezzato per continuità e affidabilità stilistica. L'assemblaggio vede il Cabernet Sauvignon protagonista, sostenuto da Merlot e Petit Verdot. I suoli profondi favoriscono maturazioni complete e struttura ben definita. La vinificazione è condotta con attenzione all'equilibrio tra estrazione e finezza. L'affinamento in rovere integra il vino mantenendo centralità al frutto. Nel calice emergono cassis, mora, grafite e accenni di tabacco. Il sorso è compatto, con tannini fitti ma ordinati. La progressione è lineare, con chiusura persistente e pulita. È un Saint-Estèphe di carattere, costruito per evolvere con coerenza nel tempo. Un rosso che unisce solidità territoriale e visione contemporanea.

Château Meyney è una delle proprietà storiche di Saint-Estèphe, con radici che risalgono al XVII secolo. Situato lungo la Gironda, beneficia di un terroir ghiaioso tra i più vocati della riva sinistra di Bordeaux. La tenuta è nota per la costanza qualitativa e per uno stile riconoscibile. La gestione agronomica privilegia selezione attenta delle parcelle e controllo delle rese. In cantina si combinano rigore tecnico e rispetto della tradizione bordolese. Lo stile aziendale punta su struttura, profondità e capacità evolutiva. Meyney rappresenta una lettura autorevole di Saint-Estèphe, pensata per appassionati che cercano solidità e identità nel calice.

La Vigna

Terreno Il vigneto è piantato in suolo di ghiaia della Garonna. Una vena di argilla blu spessa 3 metri riposa nel sottosuolo

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve cabernet sauvignon 52%, merlot 35% e petit verdot 13%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Effettuata la vendemmia manuale, gli acini subiscono cernita manuale e ottica. Questi ultimi vengono trattati tramite vinificazione parcellare. Dopo le macerazioni pre-fermentative a freddo, inizia la fermentazione alcolica. I vini subiscono parte della fermentazione malolattica in barrique nuove. Lo Château Meyney 2020 è invecchiato in barrique di rovere francese (35% legno nuovo).

Sensazioni Di colore rosso rubino, al naso si apre su profumi di prugna, cioccolato e note affumicate. Il sorso è corposo, fresco ed elegante, dal lungo finale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821