

CHÂTEAU GRAND MEYNAU 2012

Bordeaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

L'AOC Bordeaux est une AOC régionale produite dans tout le vignoble de Bordeaux. Le vignoble représente 42 600 ha et produit 2 236 700 hl sur toute la zone viticole du département de la Gironde. Cette AOC est l'appellation de Bordeaux la plus importante et la plus vendue dans le monde. Elle répond à des normes qualitatives définies par l'I.N.A.O (Institut National des Appellations d'Origine). Cette appellation régionale est tellement étendue qu'elle couvre une grande diversité de sols. Le Château Grand Meynaud est un domaine familial de 30 hectares situé sur les coteaux argilo-calcaire dominant la vallée de la Dordogne. Bénéficiant d'un magnifique terroir ainsi que d'une exposition optimale permettant notamment au merlot de s'exprimer parfaitement. La propriété produit des vins de qualité régulièrement récompensés lors des concours.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Saint-Avit de Soulege

Superficie : 30 hectares

Assemblage du vin : 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Malbec

Type sols : Argilo-calcaire

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées.

Commentaires de dégustation

Château Grand Meynaud 2012 présente une superbe robe rubis aux nuances violettes. Son nez est puissant et expressif, avec des arômes de menthe et de fruits rouges. En bouche, le vin est souple, avec des tanins soyeux et de délicieuses notes d'épices et de fruits rouges.

Accord mets et vin : Se marie très bien avec du veau.

Température de service : Entre 16°C et 18°C

Garde : Jusqu'à 3 ans, avec les caractéristiques organoléptiques décrites ci-dessus. Au delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel, sans altération pour la qualité du vin.

