

# Prieur de Meyney

Second vin du Château Meyney, Saint-Estèphe

1/2



## Millésime 2012



## Appellation

Saint-Estèphe

## Terroirs

Graves profondes du quaternaire sur socle argileux.

## Surface

51 ha

## Densité de plantation

7 600 pieds / ha

## Âge moyen du vignoble

37 ans

## Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.

### *Conditions météorologiques*

La Saison viticole 2012 a été marquée par une météo peu clémente. Le printemps pluvieux et froid, suivi d'un été sec ont ralenti le cycle végétatif de la vigne. Nous avons cependant attendu les premières semaines d'octobre pour démarrer nos vendanges. 2012 restera dans les mémoires comme une année atypique.

### *Stades phénologiques*

Mi-floraison : autour du 4 juin  
Mi-véraison : autour du 9 août

### *Vendanges*

Merlot : du 2 au 10 octobre  
Cabernet Sauvignon : du 12 au 18 octobre

### *Rendement*

39 hl / ha

### *Vinification*

Après une vendange manuelle et un tri méticuleux au chai, les raisins sont égrappés et mis en cuve de capacité adaptée au parcellaire. La vinification est classique en cuves inox ou béton thermo-régulées. Après assemblage, les vins sont élevés 16 mois en barriques (10 à 15% de bois neuf).

### *Production*

90 000 bouteilles

### *Assemblage*

44% Merlot / 56% Cabernet Sauvignon

### *Notes de dégustation*

Le rouge soutenu de la robe de ce Prieur de Meyney promet un vin riche que nez expressif confirme : aux fruits noirs, prune, quetsche, succèdent des notes réglissées et vanillées. L'entame souple se révèle gourmande et fruitée puis se prolonge sur une variation mentholée



Château Meyney  
4 quai Antoine Ferchaud BP 23 - 33250 Pauillac  
T. +33 (0)5 56 59 00 40 - F. +33 (0) 5 56 59 36 47  
[www.meyney.fr](http://www.meyney.fr) - [contact@cagrandscrus.fr](mailto:contact@cagrandscrus.fr)