

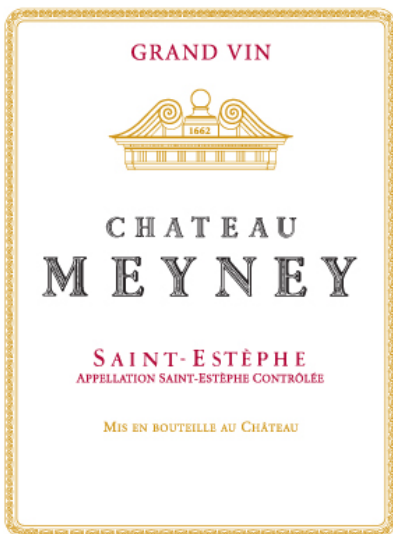
Château Meyney

Saint-Estèphe

1/2



Millésime 2008



Terroirs

Graves profondes du quaternaire sur socle argileux.

Surface

51 ha

Densité de plantation

7 600 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

36 ans

Appellation

Saint-Estèphe

Mode de culture

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

Conditions météorologiques

Les raisins ont mûri lentement. Au final, après nous avoir inquiétés, la nature aura en effet pris tout son temps pour donner tous les éléments nécessaires au vin pour qu'il soit à la fois gourmand et doté d'un bon potentiel de garde.

Stades phénologiques

Merlot : débourrement 5 avril, floraison 9 juin, véraison 13 aout
Cabernet Sauvignon : débourrement 13 avril, floraison 13 juin, véraison 19 aout

Vendanges

du 25 septembre au 19 octobre

Rendement

36,41 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 à 18 mois en barriques (30 à 40% de bois neuf).

Production

120 000 bouteilles

Assemblage

53% Cabernet sauvignon
29% Merlot
18% Petit Verdot

Notes de dégustation

Robe rouge pourpre intense. Le nez, expressif, dévoile des notes de myrtille, cassis, violette suivies de touches minérales et de pain grillé. En bouche, des tanins soyeux, un équilibre irréprochable, une belle ampleur et une grande longueur.

Commentaires et récompenses

Robert Parker: 91 / 100
Guide Hachette des Vins 2012: Vin Coup de Coeur
La Revue du Vin de France: 16 / 20



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 - contact@cagrandscrus.fr