

Prieur de Meyney

Second vin du Château Meyney, Saint-Estèphe

1/2



Millésime 2008



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

35 ans

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 août
Cabernet Sauvignon : débourrement 13 avril, floraison 13 juin, véraison 19 août

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 mois en barriques (10 à 15% de bois neuf).

Production

90 000 bouteilles

Assemblage

76% Cabernet Sauvignon
24% Merlot

Notes de dégustation

La robe est d'une couleur pourpre intense. Le nez dévoile des notes de petites baies et de violette suivies de touches minérales et de pain grillé. La bouche, montre un équilibre remarquable.

Distinctions

Médaille d'ARGENT au Concours Mondial de Bruxelles 2011



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