

# 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](http://www.meyney.fr) - [contact@cagrandscrus.fr](mailto:contact@cagrandscrus.fr)