

# Château Meyney

Saint-Estèphe

1/2



## Millésime 2010



## 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*

Malgré une floraison des merlots quelque peu gênée par un climat frais et humide au mois de juin, entraînant des rendements particulièrement faibles sur ce cépage, 2010 a rempli toutes les conditions qui font les grands, nous permettant d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

### *Stades phénologiques*

Floraison : Merlot 3 juin, Cabernet Sauvignon 10 juin, Petit Verdot 13 juin  
Véraison: Merlot 9 août, Cabernet Sauvignon 12 août, Petit Verdot 16 août

### *Vendanges*

Merlot : 27 - 30 septembre  
Cabernet Sauvignon : 8 - 20 octobre  
Petit Verdot : 12 octobre

### *Rendement*

38,34 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*

55% Cabernet Sauvignon  
30% Merlot  
15% Petit Verdot

### *Notes de dégustation*

Robe rouge rubis profonde et nez gourmand de groseilles, cassis et épices douces attirent l'attention... En bouche, sa fraîcheur et sa densité tannique laissent deviner son très beau potentiel d'évolution.

### *Commentaires & Récompenses*

Bettane & Desseauve: 18 / 20  
WineSpectator: 94 / 100  
James Suckling: 94 / 100  
Robert Parker: 91 / 100



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)