

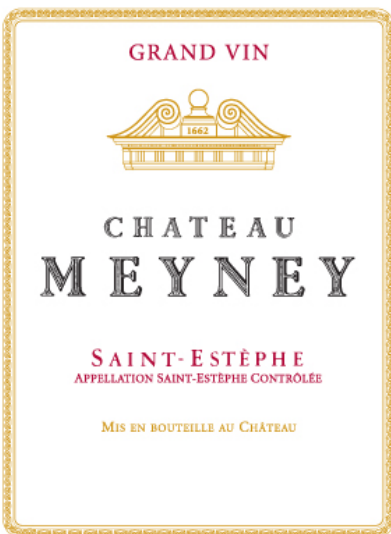
Château Meyney

Saint-Estèphe

1/2



Millésime 2007



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

Le millésime 2007 fut longtemps éprouvant pour les nerfs, mais s'est conclu finalement par une bonne surprise, celle d'un vin réussi, grâce aux superbes conditions climatiques des mois de septembre et octobre. 2007 fut une année à suspens mais à succès. C'est le millésime du bon vigneron.

Stades phénologiques

Merlot : débourrement 31 mars, floraison 29 mai, véraison 5 août
Cabernet Sauvignon : débourrement 8 avril, floraison 4 juin, véraison 13 août

Vendanges

du 25 septembre au 15 octobre

Rendement

46,18 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

160 000 bouteilles

Assemblage

45% Cabernet Sauvignon
41% Merlot
14% Petit Verdot

Notes de dégustation

Merveilleuse complexité aromatique avec des tanins fins, ronds et fondus. Myrtille, cassis et une pointe de mûre, caractéristique des meilleures années. L'ensemble est sérieux et de bonne densité. Un vrai Meyney avec un excellent potentiel de garde.

Récompenses et Commentaires

Bettane & Desseauve: 16 / 20
La Revue du Vin de France: 16,5 / 20
Le Point: 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