

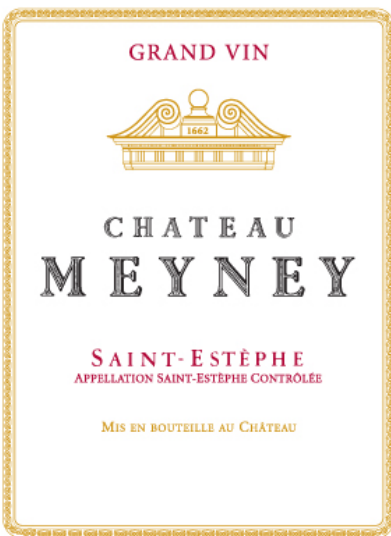
Château Meyney

Saint-Estèphe

1/2



Millésime 2005



Terroirs

Graves profondes du quaternaire sur socle argileux.

Surface

51 ha

Densité de plantation

7 600 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

37 ans

Appellation

Saint-Estèphe

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble.

Conditions météorologiques

Une année sèche, très ensoleillée et à la chaleur modérée, a permis d'obtenir des vins très harmonieux, malgré un fort degré d'alcool. L'état sanitaire du vignoble était remarquable. Il a permis de vendanger dans le calme et d'attendre le plus longtemps la maturité optimale.

Stades phénologiques

Merlot : débourrement 30 mars, floraison 1 juin, véraison 5 août

Cabernet Sauvignon : débourrement 4 avril, floraison 8 juin, véraison 13 août

Vendanges

Merlot : à partir du 26 septembre

Cabernet Sauvignon et Petit Verdot: 10 - 17 octobre

Rendement

39,57 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

52% Cabernet Sauvignon

28% Merlot

20% Petit Verdot

Notes de dégustation

Vin puissant, intense en fruit et racé.

Le vin présente une belle couleur rouge pourpre. Le nez est fruité avec des arômes de cassis et fruits rouges.

La bouche est aromatique et fruitée avec des tannins ronds et croquants. Très bonne longueur et finale bien souple.

Récompenses et Commentaires

James Suckling: 90 / 100

Bettane & Desseauve: 18 / 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