

Prieur de Meyney

Second vin du 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 - 16 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 mois en barriques (10 à 15% de bois neuf).

Production

100 000 bouteilles

Assemblage

66% Cabernet Sauvignon
34% Merlot

Notes de dégustation

De robe rouge rubis montrant encore quelques reflets violette, ce beau Saint-Estèphe dévoile rapidement à l'aération des notes de petites baies noires, de réglisse, de grillé et d'épices douces. En bouche, ce vin dense et harmonieux se révèle, fruité, frais et équilibré.



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