

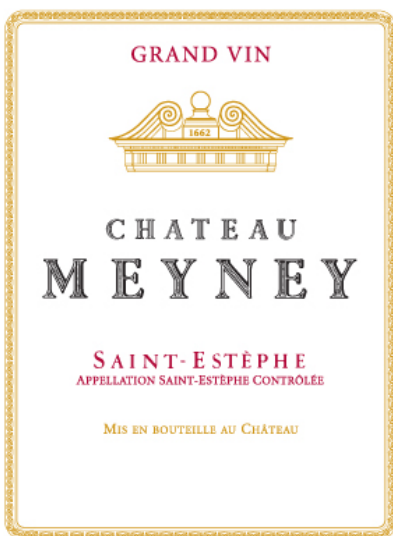
Château Meyney

Saint-Estèphe

1/2



Millésime 2011



Terroirs

Graves profondes du quaternaire sur socle argileux.

Surface

51 ha

Densité de plantation

7 600 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

36 ans

Appellation

Saint-Estèphe

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.

Conditions météorologiques

La saison viticole 2011 a été marquée par un climat « inversé », avec un début de cycle très sec suivi d'une période estivale plutôt humide. Une prise de risque mesurée a permis d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

Stades phénologiques

Floraison: Merlot 6-15 mai, Cabernet Sauvignon
10-27 mai, Petit Verdot 12-28 mai
Véraison : du 15 au 30 juillet

Vendanges

Merlot : 3 - 19 septembre
Cabernet Sauvignon : 13 - 26 septembre
Petit Verdot : 16 - 22 septembre

Rendement

31.51 hl / ha

Vinification

Après une vendange manuelle et un tri méticuleux à la vigne, les raisins sont triés grâce à un dispositif de tri optique. Les raisins sont ensuite 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 18 mois en barriques (45% de bois neuf).

Production

102 000 bouteilles

Assemblage

43% Cabernet Sauvignon / 46% Merlot / 11%
Petit Verdot

Notes de dégustation

Meyney 2011 présente un très bel équilibre, des tanins de qualité, une belle densité et une palette aromatique racée.

Récompenses et Distinctions

Bettane & Desseauve: 17,5 / 20
Robert Parker: 90 / 100 "Sleeper of the Vintage"
WineSpectator: 93 / 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 - contact@cagrandscrus.fr