

# Château Meyney

Saint-Estèphe

1/2



## Millésime 2012



## 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. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.

### *Conditions météorologiques*

La Saison viticole 2012 a été marquée par une météo peu clémente. Le printemps pluvieux et froid, suivi d'un été sec ont ralenti le cycle végétatif de la vigne. Nous avons cependant attendu les premières semaines d'octobre pour démarrer nos vendanges. 2012 restera dans les mémoires comme une année atypique.

### *Stades phénologiques*

Mi-floraison : autour du 4 juin  
Mi-véraison : autour du 9 août

### *Vendanges*

Merlot : du 2 au 10 octobre  
Cabernet Sauvignon : du 12 au 18 octobre

### *Rendement*

39 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 16 à 18 mois en barriques (45% de bois neuf).

### *Production*

145 000 bouteilles

### *Assemblage*

40% Cabernet Sauvignon / 42% Merlot / 18%  
Petit Verdot

### *Notes de dégustation*

Sa robe est soutenue aux reflets violine. Son nez exhale des notes de cassis et autres petits fruits noirs, ainsi qu'une touche épicée légèrement poivrée associée à des notes boisées, fondues et gourmandes. La bouche montre un vin harmonieux et doux.

### *Récompenses et commentaires*

Decanter: 16,25/20  
Bettane & Desseauve: 16/20  
La RVF: 16/20  
James Suckling: 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)