

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 - contact@cagrandscrus.fr