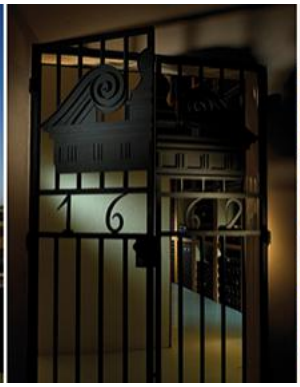
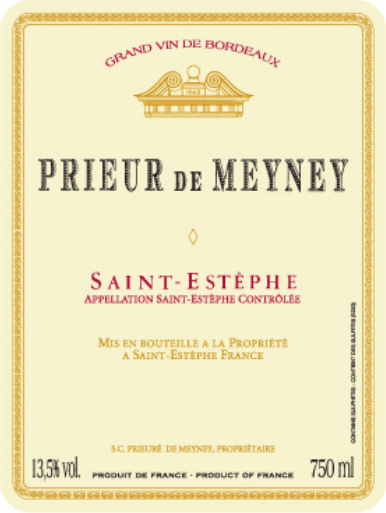
Prieur de Meyney

Second vin du Château Meyney, Saint-Estèphe



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.

CHATEAU
MEYNEY

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 mémoire 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 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

90 000 bouteilles

Assemblage

44% Merlot / 56% Cabernet Sauvignon

Notes de dégustation

Le rouge soutenu de la robe de ce Prieur de Meyney promet un vin riche que nez expressif confirme : aux fruits noirs, prune, quetsche, succèdent des notes réglissées et vanillées. L'entame souple se révèle gourmande et fruité puis se prolonge sur une variation mentholée

CA GRANDS CRUS

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