

Prieur de Meyney

Second vin du Château Meyney, Saint-Estèphe

1/2



Millésime 2005



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

35 ans

Mode de culture

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

Conditions météorologiques

2005 est un des meilleurs millésimes des 10 dernières années.

Une année sèche, très ensoleillée et à la chaleur modérée, a permis d'obtenir des vins très harmonieux. L'état sanitaire était remarquable. Il a permis de vendanger dans le calme et d'attendre le plus longtemps possible l'état de maturité optimal sur notre vignoble.

Stades phénologiques

Merlot : débourrement 30 mars, floraison 1 juin, véraison 5 août

Cabernet Sauvignon : débourrement 4 avril, floraison 8 juin, véraison 13 août

Vendanges

Merlot : à partir du 26 septembre

Cabernet Sauvignon et Petit Verdot : 10 - 17 octobre

Rendement

55 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

120 000 bouteilles

Assemblage

52% Cabernet Sauvignon

28% Merlot

20% Petit Verdot

Notes de dégustation

Un vin puissant, intense en fruit et racé. Réglisse, sous-bois, bouche fraîche assez élégante. Des tannins moelleux se resserrant en finale.

Récompenses et Médailles

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2008

Médaille d'Argent aux Vinalies Internationales Paris 2008

Médaille de Bronze au Challenge International du Vin 2008



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