

Prieur de Meyney

Second vin du Château Meyney, Saint-Estèphe

1/2



Millésime 2006



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

36 ans

Mode de culture

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

Conditions météorologiques

Ce millésime 2006 n'a pas été de tout repos ! 2006 se révèle comme une année de grands terroirs et de bons vigneron, où les travaux en vert ont été la clef de la réussite.

Stades phénologiques

Merlot : débourrement 5 avril, floraison 4 juin, véraison 10 août
Cabernet Sauvignon : débourrement 12 avril, floraison 12 juin, véraison 16 août

Vendanges

du 21 septembre au 7 octobre

Rendement

43,70 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

100 000 bouteilles

Assemblage

62% Cabernet Sauvignon
21% Merlot
17% Cabernet Franc

Notes de dégustation

Couleur profonde. Nez de fruits noirs, mûre, myrtille. La bouche est dense avec des tanins serrés et un certain volume. Un vin bien équilibré, très prometteur.

Récompenses et Commentaires

Médaille d'OR au Challenge International du Vin 2009



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