

# Château Meyney

Saint-Estèphe

1/2



## Millésime 2007



## 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*

Le millésime 2007 fut longtemps éprouvant pour les nerfs, mais s'est conclu finalement par une bonne surprise, celle d'un vin réussi, grâce aux superbes conditions climatiques des mois de septembre et octobre. 2007 fut une année à suspens mais à succès. C'est le millésime du bon vigneron.

### *Stades phénologiques*

Merlot : débourrement 31 mars, floraison 29 mai, véraison 5 août  
Cabernet Sauvignon : débourrement 8 avril, floraison 4 juin, véraison 13 août

### *Vendanges*

du 25 septembre au 15 octobre

### *Rendement*

46,18 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 à 18 mois en barriques (30 à 40% de bois neuf).

### *Production*

160 000 bouteilles

### *Assemblage*

45% Cabernet Sauvignon  
41% Merlot  
14% Petit Verdot

### *Notes de dégustation*

Merveilleuse complexité aromatique avec des tanins fins, ronds et fondus. Myrtille, cassis et une pointe de mûre, caractéristique des meilleures années. L'ensemble est sérieux et de bonne densité. Un vrai Meyney avec un excellent potentiel de garde.

### *Récompenses et Commentaires*

Bettane & Desseauve: 16 / 20  
La Revue du Vin de France: 16,5 / 20  
Le Point: 16 / 20



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)