

Château Meyney

Saint-Estèphe

1/2



Millésime 2006



Terroirs

Graves profondes du quaternaire sur socle argileux.

Surface

51 ha

Densité de plantation

7 600 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

36 ans

Appellation

Saint-Estèphe

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

Production

150 000 bouteilles

Assemblage

47% Cabernet sauvignon
41% Merlot
12% Petit Verdot

Notes de dégustation

De couleur rouge pourpre d'une rare intensité, ce Meyney 2006 dévoile un nez fruité, gourmand, frais et épicé. La structure tannique, noble, soutient une attaque savoureuse et un milieu de bouche d'un équilibre remarquable. Un très beau Meyney de garde.

Récompenses et Commentaires

Bettane & Desseauve: 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 - contact@cagrandscrus.fr