

# Prieur de Meyney

Second vin du Château Meyney, Saint-Estèphe

1/2



## Millésime 2009



## 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

37 ans

## Mode de culture

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

### *Conditions météorologiques*

2009 a rempli toutes les conditions qui font les grands millésimes! Une pluviométrie déficitaire, un bel ensoleillement jusqu'au mois de mars, ainsi qu'un climat ensoleillé à l'été et au mois de septembre ont favorisé la bonne maturation du raisin et une forte concentration des arômes.

### *Stades phénologiques*

Floraison : Merlot 1er juin, Cabernet Sauvignon 10 juin

Véraison: Merlot 8 août, Cabernet Sauvignon 12 août

### *Vendanges*

Merlot : 21 - 24 septembre

Cabernet Sauvignon : 5 - 10 octobre

Petit Verdot : 8 octobre

### *Rendement*

42,01 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*

60 000 bouteilles

### *Assemblage*

62% Cabernet Sauvignon

38% Merlot

### *Notes de dégustation*

Robe rouge rubis de belle intensité aux reflets violine. Le nez dévoile des notes de cassis, de myrtilles et de violette suivies de touches minérales et de pain grillé. La bouche, montre un équilibre et une structure remarquable ainsi que des tanins mûrs et soyeux.

### *Distinctions*

Médaille d'OR au Challenge International du Vin 2012

Médaille d'ARGENT au Concours des Grands Vins de France 2012



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)