

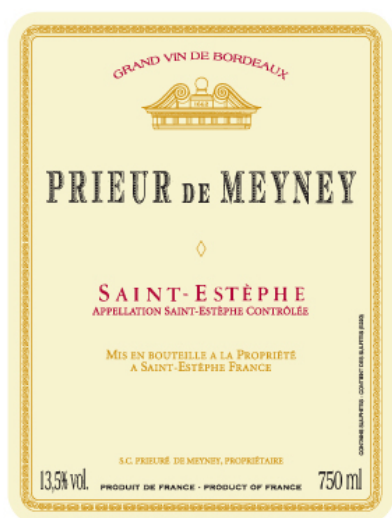
Prieur de Meyney

Second vin du Château Meyney, Saint-Estèphe

1/2



Millésime 2009



Terroirs

Graves profondes du quaternaire sur socle argileux.

Surface

51 ha

Densité de plantation

7 600 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

37 ans

Appellation

Saint-Estèphe

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 - contact@cagrandscrus.fr