

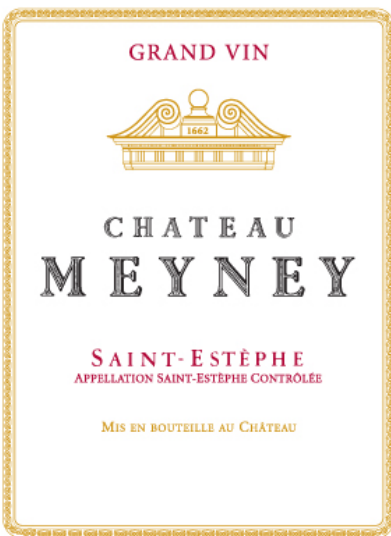
# Château Meyney

Saint-Estèphe

1/2



## Millésime 2005



## 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.

### *Conditions météorologiques*

Une année sèche, très ensoleillée et à la chaleur modérée, a permis d'obtenir des vins très harmonieux, malgré un fort degré d'alcool. L'état sanitaire du vignoble était remarquable. Il a permis de vendanger dans le calme et d'attendre le plus longtemps la maturité optimale.

### *Stades phénologiques*

Merlot : débourrement 30 mars, floraison 1 juin, véraison 5 août

Cabernet Sauvignon : débourrement 4 avril, floraison 8 juin, véraison 13 août

### *Vendanges*

Merlot : à partir du 26 septembre

Cabernet Sauvignon et Petit Verdot: 10 - 17 octobre

### *Rendement*

39,57 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*

52% Cabernet Sauvignon

28% Merlot

20% Petit Verdot

### *Notes de dégustation*

Vin puissant, intense en fruit et racé.

Le vin présente une belle couleur rouge pourpre. Le nez est fruité avec des arômes de cassis et fruits rouges.

La bouche est aromatique et fruitée avec des tannins ronds et croquants. Très bonne longueur et finale bien souple.

### *Récompenses et Commentaires*

James Suckling: 90 / 100

Bettane & Desseauve: 18 / 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)