

CHATEAU MEYNEY

SAINT-ESTÈPHE

VENDANGES

MERLOT

26/09 -> 30/09

CAB. SAUVIGNON

10/10 -> 17/10

PETIT VERDOT

10/10 -> 17/10

Vendanges à double tri (à la vigne et au chai).
Vinifications douces et adaptées à chaque cuve, pour en extraire le meilleur.
Elevage 18 mois en barriques de chêne français

ASSEMBLAGE

52% Cabernet Sauvignon

28% Merlot

20% Petit Verdot

ALCOOL 13% vol

LE MILLESIME

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.

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.

L'HISTOIRE

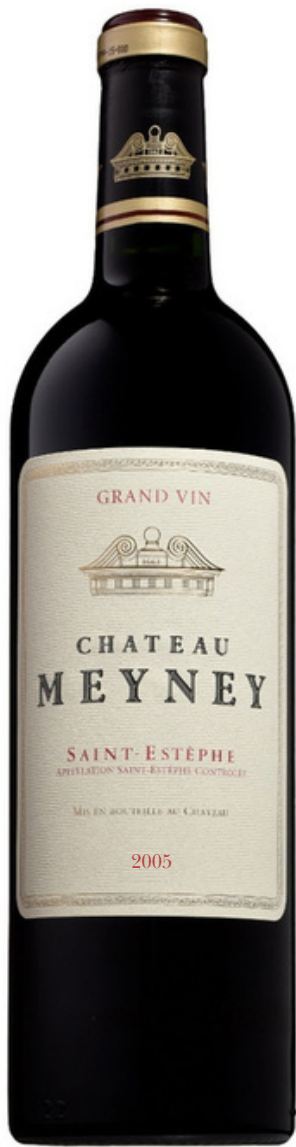
Autour du domaine de Meyney, s'est construit le prestigieux vignoble de Saint-Estèphe. Ces terres, dès le milieu du XIII^e siècle, furent l'objet des soins des moines cisterciens qui en firent l'une des toutes premières exploitations viticoles structurées du Nord Médoc. Longtemps convoité par les grands bourgeois et aristocrates de Bordeaux, le vignoble est retourné dans le giron des hommes d'église par le leg de Pierre Forthon aux Pères Feuillants en 1625, date officielle de la création du Domaine.

Le terme « château » fut accolé à Meyney par la famille Luetkens au XIX^e siècle, une entrée dans la modernité grâce à une lignée de femmes inspirées. En 1919, les Cordier, puissants négociants, acquièrent la propriété et donnent aux vins de Meyney une réputation et une distribution internationales.

Depuis le rachat par le groupe Crédit Agricole en 2004, la belle endormie a été réveillée sous la houlette de Anne Le Naour.

Anne LE NAOUR / Directrice Générale et Oenologue
Boris DIALLO / Responsable d'exploitation Thomas HERNANDEZ / Maître de Chai
CHÂTEAU MEYNEY 33180 Saint-Estèphe / meyney.fr / @chateaumeyney





CHATEAU MEYNEY

SAINT-ESTÈPHE

HARVESTING

MERLOT

26/09 -> 30/09

CAB. SAUVIGNON

10/10 -> 17/10

PETIT VERDOT

10/10 -> 17/10

Double sorted harvest (in the vineyard and in the cellar). Gentle vinifications adapted to each vat, to extract the best. Aged for 18 months in French oak barrels.

ASSEMBLING

52% Cabernet Sauvignon

28% Merlot

20% Petit Verdot

ALCOOL 13% vol

THE VINTAGE

A dry year, with plenty of sunshine and moderate heat, produced very harmonious wines, despite high alcohol levels. The health of the vineyards was remarkable. This made it possible to harvest the grapes calmly and wait as long as possible for optimum ripeness.

A powerful wine, intense in fruit and racy. The wine has a beautiful crimson red colour. The nose is fruity with blackcurrant and red fruit aromas. Aromatic and fruity on the palate, with round, crisp tannins. Very good length and a supple finish.

THE HISTORY

The prestigious Saint-Estephe vineyards grew up around the Domaine de Meyney. From the middle of the 13th century, the Cistercian monks looked after this land and turned it into one of the very first structured wineries in the Nord Médoc. Long coveted by the great bourgeois and aristocrats of Bordeaux, the vineyard was returned to the hands of churchmen with the bequest of Pierre Forthon to the Pères Feuillants in 1625, the official date of the estate's creation.

The term "château" was attached to Meyney by the Luetkens family in the 19th century, an entry into modernity thanks to a line of inspired women. In 1919, the Cordier family, powerful wine merchants, acquired the estate and gave Meyney wines an international reputation and distribution.

Since the purchase by the Crédit Agricole group in 2004, the sleeping beauty has been awakened under the leadership of Anne Le Naour.

Anne LE NAOUR / Managing Director and Winemaker
Boris DIALLO / Operations Manager Thomas HERNANDEZ / Cellar Master
CHÂTEAU MEYNEY 33180 Saint-Estèphe / meyney.fr / @chateaumeyney

