



CHATEAU MEYNEY

SAINT-ESTÈPHE

LE MILLESIME

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.

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.

VENDANGES

Du 21/09 au 7/10

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

47 % Cabernet Sauvignon

41 % Merlot

12 % Petit Verdot

ALCOOL 13% vol

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 vinicoles 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](https://www.instagram.com/chateaumeyney)

