



CHATEAU MEYNEY

SAINT-ESTÈPHE

VENDANGES

MERLOT

21/09 -> 24/09

CAB. SAUVIGNON

5/10 -> 10/10

PETIT VERDOT

8/10

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

55% Cabernet Sauvignon

30% Merlot

15% Petit Verdot

ALCOOL 14% vol

LE MILLESIME

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.

Robe rouge rubis aux reflets violette. Nez gourmand et riche de cassis, myrtilles, épices douces et graphite... En bouche, ce vin structuré et très équilibré montre une attaque franche, un milieu de bouche dense et des tanins mûrs et soyeux. Un beau millésime de garde!

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 legs 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.

