



CHATEAU MEYNEY

SAINT-ESTEPHE

VENDANGES

MERLOT

2/10 -> 10/10

CAB. SAUVIGNON

12/10 -> 18/10

PETIT VERDOT

8/10 -> 10/10

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

40% Cabernet Sauvignon

42% Merlot

18% Petit Verdot

ALCOOL 13% vol

LE MILLESIME

La Saison viticole 2012 a été marquée par une météo peu clémente. Le printemps pluvieux et froid, suivi d'un été sec ont ralenti le cycle végétatif de la vigne. Nous avons cependant attendu les premières semaines d'octobre pour démarrer nos vendanges. 2012 restera dans les mémoires comme une année atypique.

Sa robe est soutenue aux reflets violette. Son nez exhale des notes de cassis et autres petits fruits noirs, ainsi qu'une touche épicée légèrement poivrée associée à des notes boisées, fondues et gourmandes. La bouche montre un vin harmonieux et doux.

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.

