

### **VENDANGES**

MERLOT 24/09 -> 1/10 CAB. SAUVIGNON 4/10 -> 14/10 PETIT VERDOT 15/10 -> 16/10 CAB. FRANC 2/10 -> 3/10

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**

56% Cabernet Sauvignon

 $26\%\,{\rm Merlot}$ 

**8** % Cabernet Franc

10 % Petit Verdot

562

# CHATEAU MEYNEY

**SAINT-ESTEPHE** 

#### LE MILLESIME

Janvier et février ont été particulièrement doux et pluvieux tandis que le printemps reste globalement dans les normales de saison. L'été est marqué par de fortes chaleurs et les raisins n'ont pas de mal a atteindre leur pleine maturité. La situation sanitaire malgré l'humidité du début d'année est restée plutôt bonne et stable. Un grand millésime!

Ce millésime présente une robe rouge avec des reflets tuilés. Le nez épicé dévoile des arômes de fruits noirs et de cuir. Ce vin possède également une belle harmonie aromatique en bouche entre des tannins mûrs et des notes de petites baies fruitées. Ce vin est une réussite par son raffinement et sa subtilité.

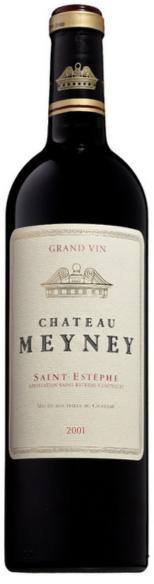
### L'HISTOIRE

Autour du domaine de Meyney, s'est construit le prestigieux vignoble de Saint-Estèphe. Ces terres, dès le milieu du XIIIe 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 XIXe 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.





### HARVESTING

MERLOT 24/09 -> 1/10 CAB. SAUVIGNON 4/10 -> 14/10 PETIT VERDOT 15/10 -> 16/10 CAB. FRANC 2/10 -> 3/10

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**

56% Cabernet Sauvignon

26% Merlot

8 % Cabernet Franc

 $10\,\%$  Petit Verdot

ALCOOL 12,5% vol



# CHATEAU MEYNEY

**SAINT-ESTEPHE** 

#### THE VINTAGE

January and February were particularly mild and rainy, while spring was generally in line with seasonal norms. The summer was hot, and the grapes had no trouble reaching full ripeness. Despite the dampness at the start of the year, health conditions remained good and stable. A great vintage!

This vintage has a red colour with tiled highlights. The spicy nose reveals aromas of black fruit and leather. On the palate, the wine also has a lovely aromatic harmony between ripe tannins and fruity berry notes. This wine is a success for its refinement and subtlety.

### 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 modernitý 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

