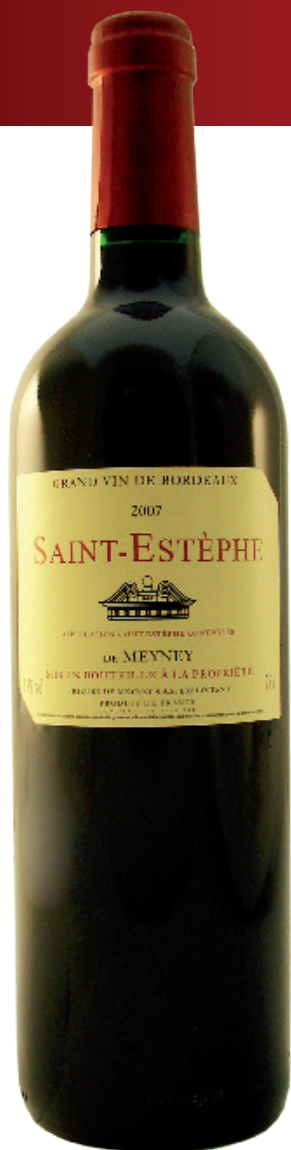


SAINT ESTEPHE DE MEYNEY

Saint Estèphe



PRESENTATION

Saint Estèphe de Meyney provient des vignes du Château Meyney, sur la prestigieuse aire d'appellation « Saint-Estèphe ».

Vinifié avec la même rigueur que le Grand Vin, et issu d'un assemblage comparable, on lui consacre les jeunes vignes du domaine. Un nez intense, une belle profondeur de fruit et une structure qui possède ce qu'il faut de rigueur pour affronter les années, c'est un Saint-Estèphe plus accessible que son glorieux aîné.

DEGUSTATION

Une robe profonde et brillante, Belle présentation au nez, offrant un équilibre entre fruits noirs, épices et notes vanillées. A boire dès aujourd'hui ou dans les deux prochaines années.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Surface: 126 acres

Age moyen du vignoble: entre 35 et 40 ans.

Cépages: Cabernet Sauvignon (61%), Merlot (26%) et Cabernet Franc (3%).

Sols : couches de graves drainantes, offrant des conditions optimales pour la viticulture.

Rendements : 45 hl/ha.

Vendanges: Les grappes sont récoltées manuellement selon la tradition médocaine.

Vinification: Les grappes sont d'abord triées sur table au vignoble puis une seconde fois au chai puis vinifiées séparément. Toutes les grappes sont éraflées et légèrement foulées avant fermentation en cuves inox.

Élevage : après assemblage, le vin continue sa maturation et séjourne 18 mois en barriques, dont 30 à 40% sont renouvelés chaque année.