



3^{ème} millésime 
en conversion à l'agriculture
biologique



CHATEAU
MEYNEY
SAINT-ESTÈPHE

DÉLICAT,
JUTEUX, GÉNÉREUX

VENDANGES

MERLOT

11/09 → 22/09

CABERNET SAUVIGNON

22/09 → 04/10

PETIT VERDOT

20/09 → 22/09

Vendanges à double tri (à la vigne et au chai). Vinifications douces et adaptées à chaque cuve, pour en extraire le meilleur. 18 mois d'élevage. Barriques de chêne français.

ASSEMBLAGE

50% Cab. Sauvignon

38% Merlot

12% Petits Verdots

ALCOOL 13,50% vol
PH 3.66

LE MILLÉSIME

Château Meyney signe en 2023 un millésime délicat, juteux et à la bouche généreuse.

Si les équipes de la vigne ont été challengées tout au long du cycle végétatif par une météo changeante, **notre troisième année de conversion à l'agriculture biologique pour le château Meyney reste un succès tant sur le plan qualitatif que quantitatif.**

Le nouveau tri optique a permis une **sélection exigeante et précise** des Merlot et des Petit Verdot, quand les Cabernet Sauvignon, eux, ont bénéficiés d'une magnifique météo et notamment des amplitudes importantes de température entre la nuit et le jour pendant les vendanges. **Meyney 2023 offrira délicatesse, puissance et finesse.**

HISTOIRE

Autour du domaine de Meyney, s'est construit le prestigieux vignoble de Saint-Estèphe. Ces terres, dès le mitan du XIII^e siècle, furent l'objet des soins des moines cisterciens qui en firent l'une des toutes premières exploitations viticoles 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 Cordiers, 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 d'Anne Le Naour à la direction générale, rejointe plus récemment par Boris Diallo et Thomas Hernandez à la technique.

Anne LE NAOUR / Directrice Générale et Œnologue
Boris DIALLO / Responsable d'Exploitation. Thomas HERNANDEZ / Responsable de Chai
CHÂTEAU MEYNEY 33180 Saint-Estèphe / meyney.fr / @chateaumeyney

