

CHÂTEAU LE MEYNIEU

HAUT-MÉDOC · FICHE TECHNIQUE

2016



LES DOMAINES PEDRO



CERTIFIÉ
DEPUIS 2021

Souplesse · Rondeur · Éléance

LE MILLÉSIME

Un hiver et un printemps très pluvieux entretiennent une forte pression de mildiou ; la floraison a lieu début juin. Puis la sécheresse s'installe : l'été, chaud et très sec, se prolonge jusqu'à la mi-septembre, quand une pluie salutaire relance les maturités. Les vendanges s'étirent de fin septembre à la mi-octobre. Il en résulte l'un des plus grands millésimes de la décennie sur la rive gauche, puissant et frais.

NOTRE DÉGUSTATION

Belle robe rubis soutenu. Le nez, élégant et profond, offre de délicates fragrances de fruits rouges et de cassis. La bouche, aux tanins soyeux, marie avec bonheur charpente, fraîcheur et expression aromatique ; la finale, longue, annonce un vin de grande garde. Un vin séduisant.

LE TERROIR

Le Château Le Meynieu bénéficie d'un emplacement privilégié à proximité de la commune de Saint-Estèphe, sur un vaste plateau argilo-calcaire, offrant des conditions idéales pour la viticulture.

DISTINCTIONS DU MILLÉSIME

91/100

Andreas Larsson

Grand Or

Frankfurt International Trophy

90/100

Gilbert & Gaillard

LE VIGNOBLE

PROPRIÉTAIRE	Famille Pedro, depuis 1962
APPELLATION	Haut-Médoc
SURFACE	22 hectares
ENCÉPAGEMENT	60 % Cabernet Sauvignon · 35 % Merlot · 5 % Cabernet Franc
ÂGE DES VIGNES	Environ 40 ans
CERTIFICATION	Haute Valeur Environnementale
PRODUCTION	Environ 50 000 bouteilles
SERVICE	Entre 19 et 20 °C

DE LA VIGNE AU CHAI

RÉCOLTE	La date de récolte est décisive : à l'approche de la maturité, nous goûtons les baies chaque jour. Vendanges volontairement tardives, tri sur table.
VINIFICATION	Traditionnelle, en cuves thermorégulées : extraction douce et lente, remontages réguliers, longue cuvaison avec macération post-fermentaire à chaud, pressurage pneumatique.
SÉLECTION	Notre premier vin, celui que nous choyons le plus : il naît d'une sélection méticuleuse, cuve par cuve.
ÉLEVAGE	12 mois en barriques de chêne, renouvelées chaque année à hauteur de 30 %, avec soutirages réguliers, en chais climatisés.
MISE EN BOUTEILLE	Au château, par nos soins, sans filtration. Conservation dans nos caveaux souterrains.