

# CHÂTEAU LE MEYNIEU

HAUT-MÉDOC · FICHE TECHNIQUE

2022



LES DOMAINES PEDRO



CERTIFIÉ  
DEPUIS 2021

*Souplesse · Rondeur · Élegance*

## LE MILLÉSIME

Après un hiver sec, la floraison se déroule précocement fin mai. L'été, l'un des plus chauds et des plus secs jamais enregistrés, enchaîne les vagues de chaleur ; quelques pluies à la mi-août relancent les maturités. Les vendanges, précoces, débutent dès les premiers jours de septembre sur des raisins sains et concentrés. Il en résulte un millésime solaire et généreux, aux tanins mûrs et puissants, qui garde une belle fraîcheur.

## NOTRE DÉGUSTATION

Robe grenat intense, presque noire. Le nez, puissant, s'ouvre sur des fruits noirs gorgés de soleil, cassis et mûre, relevés d'épices douces et d'une touche de violette. La bouche, pleine et dense, s'appuie sur des tanins mûrs et puissants, jusqu'à une finale longue et généreuse. Un grand vin de garde, à l'image d'un millésime d'exception.

## 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

James Suckling

90/100

Yves Beck

Best Buy

Wine Enthusiast



Guide Hachette

## 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 45 000 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 choisissons 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.                                                                                       |