



CHÂTEAU MEYRE

A.O.C HAUT-MEDOC
CRU BOURGEOIS



Superficie exploitée :	15.5 ha
Production :	90 000 bouteilles
Age moyen des vignes :	25 ans
Sol :	sablo-graveleux avec sous-sol calcaire
Densité de Plantation :	6 600 pieds / ha
Encépagement :	42% Cabernet Sauvignon 37% Merlot 12% Cabernet Franc 9% Petit Verdot

Particularité

Conversion biologique depuis 2008

2011 sera le premier millésime portant la mention « issu de raisins produits en culture biologique »

Travaux qualitatifs

Enherbement des sols depuis 1995
Effeuilage, éclaircissage
Tri du raisin sur pied avant cueillette
Travail soigné à chaque étape

Aromatique et élégant

Les équipements

Nouveaux chais construits en 2007, doublement isolés et aux normes environnementales

15 cuves Inox qui permettent une sélection rigoureuse des parcelles

200 barriques (chêne français)

Matériel fonctionnel permettant une bonne rationalité du travail

Vinification

Fermentation comprise entre 26 et 30°C suivant le cépage et la maturité du raisin.

Macération raisonnée, chaque cuve a son programme particulier de remontage qui peut atteindre une fréquence de 4 / jour

Thermorégulation

Vendanges

Vendanges mécaniques ou manuelles suivant les parcelles (Petit Verdot entièrement manuelle)

Tri manuel rigoureux à la réception de la vendange

Elevage

18 mois dont 12 en fûts exclusivement avec une variation de 30 à 60% de bois neuf, décidé à l'assemblage.

Collage au blanc d'œuf

MISE EN BOUTEILLE A LA PROPRIETE

Propriétaire
Château Meyre S.A.S

Directeur
Claude GAUDIN

CHÂTEAU MEYRE S.A.S
16 Route de Castelnau – 33480 AVENSAN
Tel : +33 (0)5 56 58 10 77
Fax : +33 (0)5 56 58 13 20
Email : chateau.meyre@wanadoo.fr
Site Internet : www.chateaumeyre.com

Directeur Technique
Didier CHIARAMI

Oenologue conseil
Eric BOISSENOT