

CHÂTEAU LE PRIEURÉ 2019

Saint-Émilion Grand Cru, Grand Cru Classé

Le vignoble

Histoire : vignoble datant du XVI^{ème} siècle, anciennement Premier Cru des Cordeliers, renommé en 1897, Grand Cru Classé depuis l'origine du classement

Situation : sur le plateau calcaire et les coteaux exposés Sud entre Trottevieille, Troplong Mondot, Pavie Macquin, au-dessus de la vieille ville.

Terroir : calcaire - **Superficie en production :** 6,24 ha

Viticulture : 19 parcelles. Certifié Bio Label Ecocert depuis 2018, pratiques biodynamiques.

Encépagement : 80 % merlot, 20 % cabernet-franc – **Rendement :** 49 hl/ha

Vendanges : Du 27 septembre au 7 octobre

Propriétaire-Gérant : Artémis Domaines. Depuis 2020, Les Terroirs de Suravenir

Directrice technique : Pénélope Godefroy- **Consultant :** Jean-Claude Berrouet

Le vin

Assemblage : 90% merlot, 10% cabernet-franc - **Age moyen des vignes :** 45 ans

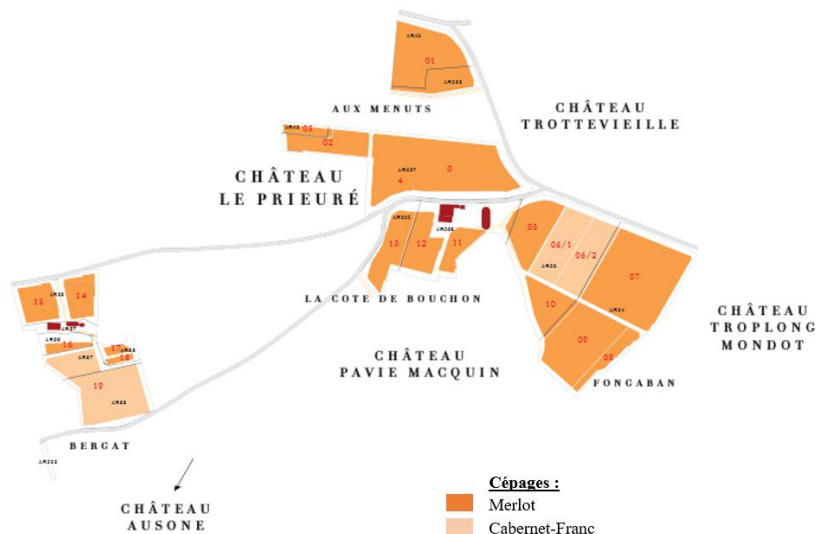
Elevage : 40% de fût neuf, 50% de fût de 1 vin, 10% de fût de 2 vins

Degré d'alcool : 15%

Mise en bouteille : 20 Avril 2021 - **Nombre de bouteilles :** 14 500 bouteilles

Second Vin : Délice du Prieuré, 13 990 bouteilles

Note de dégustation : Nez profond et complexe présentant des notes de fruits rouges, de poivre, délicatement brioché. La bouche est profonde, ample, et s'étire sur un très joli grain de tanin serré, reflet du terroir calcaire du Prieuré. Un vin vibrant !



Notes

Antonio Galloni : 94-96

Lisa Perrotti-Brown : 91-93+

Jeb Dunnuck : 90-93

Markus Del Monego : 93

Yves Beck : 92-94

Peter Moser : 91

J.M. Quarin : 16,5/20

RVF : 16-17,5/20

Terre de vins : 95



Le Millésime 2019

L'année végétative débuta sous un printemps pluvieux et frais. Ces conditions se poursuivirent jusqu'à la dernière décade de juin. La floraison se déroula dans des conditions difficiles, à l'exception des terroirs les plus précoces.

Dès la dernière décade de juin, la météo change radicalement, laissant place à des conditions climatiques chaudes et sèches seulement ponctuées de deux épisodes pluvieux fin juillet et début août. Ces pluies ont évité que les contraintes hydriques déjà installées avant véraison sur nos sols calcaires superficiels ne deviennent trop importantes en cours de maturation.

De ces conditions estivales sudistes il en résulte des moûts très riches et très aromatiques avec des potentiels tanniques et anthocyaniques parmi les plus élevés des 20 derniers millésimes.

Fin septembre, du 22 au 25, 35 mm de pluie permettent de modérer les forts degrés de nos merlots. Nous débutons les vendanges le 27 septembre, jusqu'au 2 octobre pour nos derniers merlots. Nos cabernets francs seront ramassés le 7 octobre. La récolte fut belle et généreuse sur nos terroirs du Prieuré.