



CHÂTEAU ROC MEYNARD Bordeaux Supérieur Rouge

Consacré à la vigne depuis plus de 3 siècles, le terroir du Château Roc Meynard est regroupé autour du tertre de Meynard, en lisière de l'appellation Fronsac. Il s'étend sur 38 hectares d'un seul tenant, dont 26 sont plantés en vignes. Le domaine produit principalement des vins rouges. Cependant 2 hectares ont été plantés en 2010 et 2011 pour produire des vins blancs et renouer ainsi avec une très ancienne tradition.

Produit sur des sols argilo-calcaires à tendance argileuse marquée, le Bordeaux Supérieur du Château Roc Meynard est structuré et apte au vieillissement. Il exprime aussi l'harmonie et la complexité que lui confèrent sa vinification et son élevage, soucieux avant tout de l'équilibre et de la finesse du vin.

LE VIGNOBLE

Appellation	Bordeaux Supérieur Rouge
Situation	Commune de Villegouge, 35 km au Nord-Est de Bordeaux
Surface du domaine	24 hectares de vigne
Sols	Collines argilo-calcaires souvent à forte proportion d'argile.
Cépages	95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Âge moyen du vignoble	20 ans
Densité de plantation	Entre 5050 et 5500 pieds/ha
Conduite du vignoble	Enherbement naturel et travail mécanique sous les pieds. Protection raisonnée du vignoble (système Optimus).

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Vinification	Fermentation en cuves inox thermorégulées. Pressurage doux (pressoir vertical de petite taille) Fermentations malo-lactiques en cuves.
Elevage	De 14 à 18 mois en cuves pour 85% et barriques pour 15%.
Conditionnement	Conservations des bouteilles nues en box de 600 bouteilles. Pose des étiquettes et conditionnement au fur et à mesure des expéditions pour respecter les contraintes de chaque marché.
Production annuelle	60 000 bouteilles