



PRIEURÉ SAINTE ANNE
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

2018



CHATEAU PRIEURÉ SAINTE ANNE 2018

La région

Le Prieuré Sainte Anne, situé à Capian à 20 km de Bordeaux, sur les coteaux qui dominent la rive droite de la Garonne, fait partie de l'**AOC Cadillac Côtes de Bordeaux**. Cette appellation s'étend le long du fleuve sur 60 km de Bordeaux à Langon, et était anciennement appelée Premières Côtes de Bordeaux.

Sur une croupe argilo-graveleuse, **Le Prieuré Sainte Anne** bénéficie d'un sous-sol remarquablement drainé. Superbement exposé au sud, il s'offre aux rayons chauds du soleil d'été.

The wine region

Located at Capian, on the hillsides overlooking the right bank of the Garonne, 20 km from Bordeaux, the Priory of Sainte Anne is part of the AOC Cadillac Côtes de Bordeaux. This appellation covers an area of 60 km along the river from Bordeaux to Langon and was formerly called Premières Côtes de Bordeaux.

On a clayey-gravelly hilltop, the Priory benefits from a remarkably drained subsoil. Superbly facing south, it is exposed to the warm rays of the summer sun.

Le vignoble



- Superficie: 3ha
- Terroir: Argilo-calcaire
- Encépagement: 90 % Merlot / 10 % Cabernet Sauvignon
- Age moyen des vignes: 14 ans
- Travaux viticoles : Ebourgeonnage, levage, effeuillage et vendange verte.

La vignification

- Vendanges mécaniques
- Fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermorégulées
- Elevage en barriques Cadus (30 % neuves) pendant 10 mois
- Mise en bouteille au château - 16 000 bouteilles

Climat millésime 2018

Le printemps, particulièrement pluvieux et marqué par de violents épisodes de grêle, a d'abord suscité de vives inquiétudes. Puis, des conditions estivales exceptionnellement sèches et ensoleillées se sont installées à partir de la mi-juillet. A l'exception de quelques averses modérées, le temps resta estival jusqu'à la fin octobre, permettant de vendanger des raisins parfaitement sains, à la maturité souhaitée.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Le Château Prieuré Sainte Anne est un vin de grande qualité qui se déguste à tous les stades de son évolution, de son enfance à sa maturité (après plus ou moins 10 ans).

Pour mieux découvrir les qualités de ce vin dans les 4 à 5 premières années et prendre plus de plaisir à le déguster, vous pouvez le carafier. Cela consiste à l'aérer (ou à l'« oxygéner ») en le versant dans une carafe, afin de libérer ses arômes et l'assouplir.



The vineyard



- Surface area : 3ha
- Terroirs : Argilo-calcaire
- Grape varieties : 90% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon
- Average ages of the vines: 14 years
- Viticultural work: Disbudding, lifting, leaf removal and green harvest.

Winemaking

- Mechanical harvest
- Alcoholic and malolactic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks.
- 10 months of ageing in Cadus oak barrels (30% new ones)
- Bottling at the chateau - 16.000 bottles

Weather conditions

The Spring of 2018 brought us a very worrying climate: it was very wet and there were several hail storms. But the Summer made it up and we had a long, dry and sunny period, except for some rare thunderstorms. This weather remained nice and stable till the harvest period in the beginning of October: the grapes were harvested at the desired maturity.

TASTING ADVICE

Château Prieuré Sainte Anne can be consumed very quickly after bottling, but is best stored for 5 to 10 years. If you still prefer to drink the wine during the first 5 years after bottling, it is advisable to pour the wine into a decanter in advance. This will ensure the most enjoyment of this quality wine.

CRITIC REVIEWS & SCORES / CRITIQUES & NOTES

90 pts — Lisa Perrotti-Brown — THE WINE ADVOCATE (22/04/2021)

The medium to full-bodied palate has lovely poise, featuring plush tannins and seamless acidity to support the perfumed black and red fruit flavors, finishing on a lingering earthy note.

91 pts — Jef Leve — THE WINE CELLAR INSIDER (09/03/2021)

This Merlot dominated blend serves up its earthy, chewy, salty, earthy fruit character with ease. The finish, with its espresso, dark chocolate and cherry is a bit more savory, and herbal than sweet.

91 pts — Jeb Dunnuck (11/03/2021)

The 2018 Château Prieure Sainte Anne has a classy, complex nose of red and black fruits intermixed with plenty of chocolaty herbs, spice, lead pencil, and tobacco. Medium-bodied, elegant, and seamless on the palate, it has a classic Bordeaux style that's a joy to drink. It should keep for 8-10 years.

91 pts — James Suckling (29/01/2021)

A firm, lightly chewy red with currant, berry and hints of chocolate and walnut. Medium body. Fresh finish. Drink in 2023.

91 pts — Antonio Galloni — VINOUS (March 2021)

The 2018 Prieuré Sainte Anne is every bit as impressive as it was from barrel. Red cherry fruit, blood orange, sweet herbs and crushed flowers are all vibrant and beautifully delineated. Time in the glass brings out gorgeous savory notes that add lift and aromatic presence. Prieuré Sainte Anne includes 10% Cabernet Sauvignon as a complement to Merlot, a combination that works exceptionally well here, although there is, perhaps, a bit less juiciness than expected in the appellation. Fresh finish.

SCEA LE PRIEURÉ SAINTE ANNE – Lieu dit St-Anne – 33550 CAPIAN – Propriétaires: Annelies Corne & Herwig Callewier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.