



PRIEURÉ SAINTE ANNE
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

2021



CHATEAU PRIEURÉ SAINTE ANNE 2021

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 : 4.14ha
- Terroir : Argilo-graveleux
- Encépagement : 90 % Merlot / 10 % Cabernet Sauvignon
- Age moyen des vignes : 17 ans
- Travaux viticoles : Ebourgeonnage, levage, effeuillage et vendange verte.
- Certifications TERRA VITIS and HVE



La vinification

- Vendanges mécaniques
- Fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermorégulées
- Elevage en barriques Cadus (30% neuves) pendant 12 mois
- Mise en bouteille au château – 15.000 bouteilles
- Œnologie : Marie-Laurence Porte

Climat millésime 2021

En mars, le soleil très présent a fait éclore les premiers bourgeons plus tôt que prévu, avant le retour durable de la chaleur. Et, surtout, avant un épisode de gel historique : le thermomètre chute brutalement les nuits des 7 et 8 avril, impactant sévèrement aussi la partie basse de notre vignoble. Des précipitations abondantes fin juin et en juillet favorisent quant à elles des attaques de mildiou.

Fin août 2021: le temps est sec, le soleil rayonne sans excès au-dessus des vignes verdoyantes, laissant place chaque nuit à des températures fraîches. Les conditions climatiques sont optimales pour permettre aux raisins de finir de mûrir. Plus que cela, cette météo inespérée qui va se prolonger en septembre est une aubaine pour la réussite du millésime du vin. En effet, elle va contrebalancer un printemps et un début d'été relativement froids et peu ensoleillés, qui ont engendré certains retards de maturité des baies.

Vendanges le 30 septembre (Merlot) et le 10 octobre (Cabernet Sauvignon).

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 : 4.14ha
- Terroirs : Clayey-gravily
- Grape varieties : 90% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon
- Average ages of the vines : 17 years
- Viticultural work: Disbudding, lifting, leaf removal and green harvest.
- Certifications TERRA VITIS and HVE



Winemaking

- Mechanical harvest
- Alcoholic and malolactic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks.
- 12 months of ageing in Cadus oak barrels (30% new ones)
- Bottling at the chateau – 15.000 bottles
- Oenologist : Marie-Laurence Porte

Weather conditions

In March, the very present sun made the first buds hatch earlier than expected, before an episode of historic frost! The thermometer fell sharply on the nights of April 7 and 8, severely impacting the lower part of our vineyard. Abundant rainfall at the end of June and in July favored mildew attacks.

End of August 2021: the weather is dry, the sun shines without excess above the verdant vines, giving way each night to cool temperatures. The climatic conditions were optimal to allow the grapes to finish ripening. More than that, this unexpected weather which will continue into September was a boon for the success of the wine vintage. Indeed, it will counterbalance a relatively cold and not very sunny spring and early summer, which caused some delays in the ripening of the grapes.

The harvest took place on the 30th of September (Merlot) and the 10th of October (Cabernet Sauvignon)

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 :

89-91 pts — Yves Beck (AVRIL 2022)

Agréable fraîcheur au nez, qui révèle également des nuances de baies noires et d'épices. Le vin a un caractère maigre, est juteux et est soutenu par des tanins légèrement anguleux. Celles-ci s'harmonisent avec la structure acide, qui assure la fraîcheur en bouche. A boire: 2025-2032

88-90 pts — Jeb Dunnuck (APRIL 2022)

Lots of tobacco, chocolate, and assorted red and black fruits emerge from the 2021 Château Prieuré Sainte-Anne, a charming, medium-bodied, elegant 2021 that has plenty of character. The blend is 90% Merlot and 10% Cabernet Sauvignon, brought up in 25% new barrels.

88-90 pts — Jef Leve - The wine cellar insider (MAY 2022)

Light, bright, fresh and ready to go, the soft, easy-to-like strawberry and red plums on the nose and palate are ready to offer pleasure on release. Drink from 2023-2027.

88-90 pts — Antonio Galloni (MAY 2022) - drinking window: 2024-2033

The 2021 Prieuré Sainte Anne is an attractive, mid-weight offering. Silky tannins wrap around a core of crushed red berry fruit, white pepper and flowers. This stylish, mid-weight Cadillac is very nicely done.