

La Rebelle

DU
CHATEAU
PRIEURÉ SAINTE ANNE
2019



LA REBELLE DU CHÂTEAU PRIEURÉ SAINTE ANNE 2019

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.

Les noms des cuvées spéciales du Prieuré Sainte Anne incarnent les traits de caractère des femmes qui ont vécu au prieuré il y a bien longtemps.

Le vignoble

- Superficie: 3ha
- Terroir: Argilo-calcaire
- Encépagement: 90 % Merlot / 10 % Cabernet Sauvignon
- Age moyen des vignes: 15 ans
- Travaux viticoles : Ebourgeonnage, levage, effeuillage et vendange verte.

La vignification

- Vendanges mécaniques
- Fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermorégulées
- LA REBELLE est une cuvée composée à 95% de Merlot et 5% de Cabernet Sauvignon. Ce vin rassemble d'une part le millésime précédent, élevé en fûts de chêne français pendant 20 mois, et d'autre part le millésime de l'année actuelle, élevé en barriques neuves pendant 10 mois. Cet assemblage donne à la cuvée spéciale un caractère de savoir-faire unique et insoumis. LA REBELLE a une finesse audacieuse qui affirme sa personnalité forte et qui n'en sera que plus prometteuse en vieillissant.
- Mise en bouteille au château – 900 bouteilles.

Climat millésime 2019

L'hiver et le printemps 2019 se sont déroulés sans incidence particulière sur le cycle végétatif de la vigne, jusqu'à la floraison dans les premiers jours de juin.

C'est ensuite que les conditions se sont mises en place pour un grand millésime : l'été 2019, à nouveau plus chaud, plus ensoleillé et plus sec que la norme, atteste de la haute qualité du millésime.

En fin de saison, la météo était parfaite pour des vendanges en conditions idéales : températures diurnes entre 20 et 25°C, ensoleillement important, pluies espacées et aussitôt asséchées.

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 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.

The names of the special cuvée of Prieuré Sainte Anne incorporate the characters of the women who once lived at the priory.

The vineyard

- Surface area : 3ha
- Terroirs : Argilo-calcareous
- Grape varieties : 90% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon
- Average ages of the vines: 15 years
- Viticultural work: Disbudding, lifting, leaf removal and green harvest.

Winemaking

- Mechanical harvesting
- Alcoholic and malolactic fermentations in temperature-controlled stainless steel tanks.
- LA REBELLE is a blend composed of 95% of Merlot and 5% of Cabernet Sauvignon. This wine brings together one part of the previous vintage, aged for 20 months in French oak barrels, and the other part of the current millésime, aged for 10 months in new French oak barrels. This blending gives the special cuvée an unique character of both expertise and rebelliousness. LA REBELLE has a refined audacity that confirms the strong personality and that will grow only stronger over the coming years.
- Bottling at the château – 900 bouteilles.

Weather conditions

Winter and spring 2019 took place without any particular impact on the vegetative cycle of the vines, until flowering in the first days of June.

It was then that the conditions were set for a great vintage: the summer of 2019, again hotter, sunnier and drier than the norm attests to the high quality of the vintage.

At the end of the season, the weather was perfect for a perfect harvest: daytime temperatures between 20 and 25 ° C, significant sunshine, spaced rains and immediately dried up.

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.