



Producteur : Château Meylet

SAQ (CCNP) : 15114764

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 91.50 \$

Appellation : Saint-Émilion

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bordeaux

Nom du propriétaire : Michel Favard

Géologie du sol : sablo-calcaïque

Encépagement : Merlot (60%), Cabernet Franc (25%), Cabernet Sauvignon (10%) et Malbec (5%)

Âge moyen des vignes : 50

Vinification : vendanges manuelles. En cuves tronconiques de 50 hectolitres (chêne) avec levures indigènes

Élevage : Pigeage à la Bourguignonne, les vins ne sont non-filtrés, non-collés.

Le domaine :

Il est encore rare aujourd'hui d'entendre parler de biodynamie dans le Bordelais. Heureusement, il y a des exceptions comme Michel Favard qui lui, entreprend dès 1987 d'explorer les principes de Rudolf Steiner qui prône une culture plus respectueuse de la nature, du terroir et de la tradition. Les premiers essais effectués donnent de probant résultats. Le vin, qu'il aura pris soin de vinifier à part, est magnifiquement autre et le convainc d'étendre la pratique sur les 1,8 hectares qui s'étendent sur le lieu dit nommé "La Gomerie". Depuis, soucieux de révéler toute la noblesse du Saint-Émilion qu'il vinifie, il portera une attention particulière à la santé du raisin lors des vendanges.