



PRIEURÉ SAINTE ANNE  
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

2019





# CHATEAU 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.

## 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: 15 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 – 14 600 bouteilles
- Œnologie : Marie-Laurence Porte

## 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 vineyard

- Surface area : 3ha
- Terroirs : Argilo-calcaire
- 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 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 – 14.600 bottles
- Œnologist : Marie-Laurence Porte

## 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.

## 90-91 pts – James Suckling

Attractive plum and berry character. Medium body. Juicy finish.

## 88-89 pts – Yves Beck

Couleur rouge grenat. Le bouquet de Prieuré Sainte Anne est agréable et de bonne intensité. On y relève des notes fruitées, épicées et une touche de bois de réglisse. En bouche les caractéristiques olfactives sont bien réfléchies. Le vin est légèrement crémeux et doté de tannins enrobés, en phase avec la structure. Un Cadillac tout en finesse que l'on pourra déjà apprécier dans sa jeunesse. 2022-2029.

## 17/20 – Hans Martin Gesellmann

Feines Bouquet, Himbeeren, Kirschen, weisse Blumen, zart Vanilleschoten. Gute Dichte, saftig, zart süßes Tannin, feine Säure, elegante Frucht, rote Himbeeren, Herzkirschen, zart Kakao im Finish, gute Länge. Gutes Preis-Genuss-Verhältnis! 2025-2037.

## 89 pts – Jeb Dunnuck

The 2019 Château Prieuré Sainte Anne is a pretty, charming, complex wine with lots to like. Mulled cherries, currants, tobacco, and some earthy, herbal, and cedary notes all define the nose, and it's medium-bodied, has silky tannins, and a good finish. Drink this nicely made, satisfying Cadillac over the coming 7-8 years.



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.