



PRIEURÉ SAINTE ANNE
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

2020



CHATEAU PRIEURÉ SAINTE ANNE 2020

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 : 16 ans
- Travaux viticoles : Ebourgeonnage, levage, effeuillage et vendange verte.
- Certifications TERRA VITIS and HVE



La vignification

- Vendanges mécaniques
- Fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermorégulées
- Elevage en barriques Cadus (30% neuves) pendant 12 mois
- Mise en bouteille au château - 16.000 bouteilles
- Œnologie : Marie-Laurence Porte

Climat millésime 2020

Malgré la pandémie et le confinement, on peut parler de la climatologie des bons millésimes ! Marquée par un printemps pluvieux, l'année 2020 a ensuite connu un incroyable ensoleillement pendant cinquante jours, sans la moindre ondée. Heureusement, entre autres grâce à l'argile présente dans les sous-sols de notre terroir, l'eau stockée a alors préservé la vigne de la sécheresse. Les dernières pluies tombées en août, au bon moment, ont permis aux raisins de s'épanouir dans les meilleures conditions, avant les vendanges.

Vendanges le 22 septembre (Merlot) et le 28 septembre (Cabernet Sauvignon) : les raisins étaient plutôt petites, mais gorgés de sucre et très concentrés.

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 : 16 years
- Viticultural work: Disbudding, lifting, leaf removal and green harvest.
- Certifications TERRA VITIS et 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 - 16.000 bottles
- Œnologist : Marie-Laurence Porte

Weather conditions

Despite the pandemic and the lockdown, the weather conditions were those of the great vintages. During Spring we experienced a lot of rain, but afterwards there were more than 50 sunshine days without any rain shower. Luckily, our vineyard survived the heat as the root system was able to reach the water reserves in the deep layers of the soil. At the end of August, some rain showers came at the right moment to let the grapes develop in the best possible conditions.

The harvest took place on the 22nd of September (Merlot) and on the 28th of September (Cabernet Sauvignon) : the grapes were rather small but full of sugar and very concentrated.

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 :

91 pts — Jeb Dunnock (MARCH 2023)

The 2020 Château Prieuré Sainte-Anne is a prettier, more elegant wine based on 90% Merlot and 10% Cabernet Sauvignon raised in 25% new French oak. The red and black-fruited Cadillac has lots of cedary herb and spicy, floral notes, medium body, terrific balance, and soft, integrated tannins. Drink this classy, nicely balanced 2020 over the coming decade.

92 pts — Antonio Galloni (DECEMBER 2022)

The 2020 Prieuré Sainte Anne is super attractive. Succulent dark cherry, plum, lavender, licorice and mocha are nicely dialed up in this fleshy, inviting Cadillac. I would give the 2020 a year of two to soften. Drinking window: 2024-2032

90 pts — James Suckling (DECEMBER 2022)

This has aromas of dark chocolate, black cherries, blackcurrants and dried herbs. Some nutmeg. Creamy and flavorful, with a medium to full body and firm, ripe tannins. Drink in 2025.

91 pts — Jeff Leve - The wine cellar insider (MAY 2021)

Medium-bodied, soft, fresh, sweet and supple, with a focus on its silky red fruits and spice, the wine is forward and already accessible. This should be fun to taste on release.

90 pts — Yves Beck - (DECEMBER 2022)

Ce Cadillac fait preuve de caractère et de pluralité. Bien structuré le vin dispose de tannins aux grains fins et d'une structure acide qui lui confère du tempérament et qui plébiscite l'expression aromatique de la finale. Un vin juteux, fruité et persistant. Belle réussite ! 2024-2032

90 pts — Alexandre Ma - (DECEMBER 2022)

Sainte-Anne expresses an ideal fruity fragrance, a balanced body and a mellow palate. On the finish, stronger than other wines in this region, the structure deepens the length. Drinking window: 2023-2028