

CHATEAU PRIEURÉ SAINTE ANNE 2023

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 : 19 ans
- Travaux viticoles : Ebourgeonnage, levage, effeuillage et vendange verte.
- Certifications TERRA VITIS et HVE4



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 - 14.000 bouteilles
- Œnologue : Marie-Laurence Porte

Climat millésime

2023 se caractérise par des alternances de température et d'humidité élevées, globalement épargné par le mildiou grâce à un énorme travail dans les vignes. Les fortes chaleurs de fin août à mi-septembre ont permis une maturité parfaite ainsi qu'une richesse tannique particulièrement soyeuse. La belle arrière-saison nous a permis de récolter en conservant une juste maturité technique et phénolique de nos raisins. A la réception des vendanges, tables vibrantes et bain densimétrique ont permis de faire une bonne sélection.

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 : 19 years
- Viticultural work: Disbudding, lifting, leaf removal and green harvest.
- Certifications TERRA VITIS and HVE 4



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 - 14.000 bottles
- Œnologist : Marie-Laurence Porte

Weather conditions

2023 was characterized by an alternation of both high temperatures and humidity. The vines were mostly spared from mildew attacks thanks to hard work and capability to react quickly. The heatwave between the end of August and mid-September enabled the grapes to fully ripened and reach a particularly silky tannic structure. The good weather we had at the end of the summer led to an uneventful harvest and gave the grapes the necessary time to reach the ideal technical and phenolic ripeness. Upon receiving the grapes, vibrating tables and a density bath were used to make a good selection.

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 - James Suckling - Claire Nesbitt - Deputy Tasting Editor (Tasting date : January 2026)

Red currants, plums and oranges on the nose of this fruity red. It's medium-bodied, creamy and juicy, with integrated tannins. 90% merlot and 10% cabernet sauvignon. Drink now or hold..

90 pts - Lisa Perotti Brown (Tasting date : February 2026)

A blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Sauvignon, the 2023 Prieure Sainte Anne has a deep garnet-purple color. It leaps with gregarious scents of black raspberries and cherry pie, plus suggestions of grilled meats, potpourri and fallen leaves.

The medium-bodied palate has a sturdy frame of grainy tannins, great tension, and a lively line supporting the taut, tight-knit fruit, finishing on a savory note.

Drinking window : 2027 - 2039

89 pts - Neal Martin - Vinous Media (Tasting date : February 2026)

The 2023 Prieuré Sainte Anne has a light but nicely detailed bouquet with blackberry, cedar and light tobacco scents, clean and focused. The palate is medium-bodied with sapid black fruit, fine weight and density, quite fresh, with a welcome sprinkle of black pepper on the finish. A top-notch Cadillac Côtes de Bordeaux.

Drinking window : 2027 - 2038

90 pts - Jeff Leve - The Wine Cellar Insider (Tasting date : May 2024)

Blended from 90% Merlot, with 10% Cabernet Sauvignon, the wine is forward, floral, fruity, and round, with a soft-textured, easy-to-enjoy finish.

Drinking window : 2027 - 2037

91 pts - Antonio Galloni (Tasting date : March 2026)

The 2023 Prieuré Sainte Anne bursts from the glass with succulent red/purplish fruit, rose petal, lavender, spice, menthol and pomegranate. Sweet floral and soft contours wrap it all together in style.

Drinking window : 2026 - 2038





PRIEURÉ SAINTE ANNE
PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX

2023

