



GRAND VIN DE BORDEAUX

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty
Since 1698

Amphorae

2017

L'ÂME D'UN TERROIR

Cépages: Merlot 100%
Superficie: 7 hectares
Terroir: Graves rouges silico-argileuse et calcaire
Élevage : 13 mois dans des amphores
Alcool: 15 %
Epanouissement: 2020- 2028
Age moyenne de la vigne: 25 ans



13 MOIS DANS DES AMPHORES

Nous avons élevé le vin de ce vignoble pendant 408 jours dans des « Amphores » de 140 litres en argile tournées à la main dans le sud de la France. Le choix de cet élevage c'est l'amour de la poterie en argile qui nous a été transmis par notre mère, l'origine naturelle de la matière et la neutralité de la terre cuite qui respecte la pureté du fruit et l'expression du terroir et enfin un élevage extrêmement naturel et sans aucune "violence".



Les Jarres sont de formes ovoïdes et dépourvues d'angles favorise le mouvement dit "brownien", c'est-à-dire le déplacement des particules dans un fluide : les lies sont ainsi remises en suspension de façon spontanée sous forme de vortex, supprimant toute nécessité de bâtonner. L'élevage se fait longuement et lentement, d'où un soyeux incomparable des tannins même sur du merlot puissant.

NOTES DE DEGUSTATION

Belle couleur de la robe, d'un rubis profond. Le nez riche, aérien, reflète une intensité impressionnante. Les arômes de fruits noirs, comme la mûre et le cassis, et de fruits rouges, tels que la cerise et la framboise, se mêlent harmonieusement. En bouche, l'attaque est franche et puissante. Toute l'expression du terroir est rassemblé dans cette cuvée d'une profonde minéralité. Structure veloutée, fruité complexe s'accorde avec le bœuf grillé, de l'agneau braisé, des poissons grillés, et les fromages de Savoie,



Nos vins sont produits par la SCEA Famille Chéty, membre de la 1^o Association pour le SME du Vin de Bordeaux certifiée ISO 14001.

Isabelle CHÉTY & Christophe CHÉTY

Château Mercier - 5 MERCIER - F 33710 SAINT TROJAN - FRANCE - Tel +33 5 57 42 66 99 - Fax +33 5 57 42 66 96
www.chateau-mercier.fr

