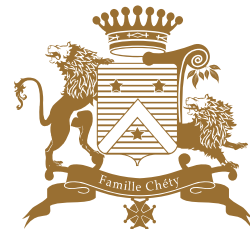


GRAND VIN DE BORDEAUX

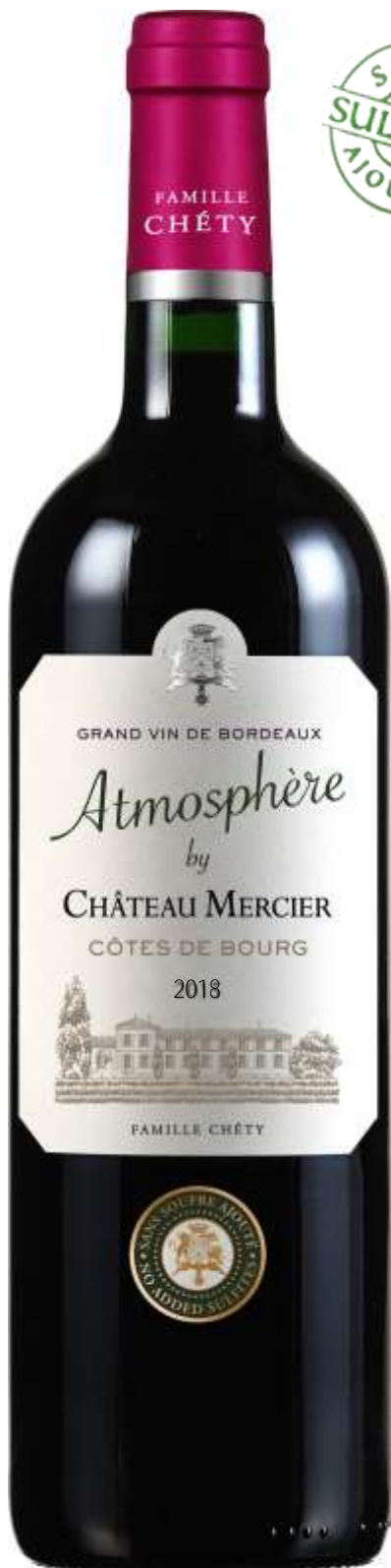
CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Since 1698



Atmosphère

2018

SANS SULFITES AJOUTÉS

Cépage : Merlot 100%
Superficie : 2 Hectares
Parcelle : Lieu dit, Mousseau & Novare
Terroir : Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuses.
Elevage : 6 mois sur lies, en cuve ciment.
Mise en bouteille : Janvier 2019 sous atmosphère contrôlée
Alcool/Vol. : 14.5 % - N° Lot : L AT 18

NOTES DE DEGUSTATION

Sa robe brille d'un grenat profond. Le nez de groseilles et de myrtilles mûres est déjà expressif. Au palais, c'est un très bel équilibre entre des fruits énergiques et vifs et des tanins agréables et ronds.

METHODE DE VINIFICATION « SANS SULFITES AJOUTÉS »

Le soufre est un des antioxydants du vin, il y en a naturellement dans le raisin. Ne pas en ajouter, nous oblige à toujours contrôler l'atmosphère autour du jus de raisin puis du vin. Par exemple, l'inertage des cuves et des tuyaux en utilisant du CO₂, gaz naturellement produit par la fermentation. De ce processus nous est venu l'idée d'appeler cette cuvée « Atmosphère ».

Pour la sécurité de la conservation, nous avons choisi des bouchons techniques de grande qualité, constitués de microparticules de liège naturel.

ACCORD

Profitez de son onctuosité et de sa richesse dès l'apéritif. Brillant et complexe il se mariera avec une pièce de bœuf, du veau grillée au feu de bois, un gibier en sauce, des fromages fruités, (comté, brebis) et même un dessert au fraise et chocolat noir.

METHODE DE CULTURE

Depuis 1984, nous avons choisi de travailler dans le plus grand respect de la nature et de l'environnement en appliquant les principes de la Culture Intégrée et de l'Agriculture Durable. Cet engagement s'est concrétisé en 2011 avec l'adhésion à la première association pour le **Système de Management Environnemental du Vin de Bordeaux** et notre certification 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

