

Production : 37 000 bouteilles (1000 magnums).

Alcool : 13 % alcool / Volume.

Commercialisation : France pour le marché traditionnel et exportation.

Bouteille : Bordelaise tradition lourde, verte.

Emballage : Cartons crème imprimés Château Mercier, force 40 kg,

12 bouteilles couchées avec intercalaires.

L 48.7 * 1 31 * h 17 cm = volume 0,0257 m³.

(sur demande, possibilité de conditionner en cartons de 6 bouteilles ou caisses bois).

Poids : 1.3 kg

Palette : EUR consignées 80 * 120 cm,

couches de 5 cartons + 1 carton au milieu,

50 cartons soit 600 bouteilles.

Filmée et sertie au ruban de cerclage.

Gencode EAN 13 : Apposition sur demande.

Bouteille : 3 76004532 030 9

Carton de 12 bouteilles (2x6 couchées) : 3 76 00 4532 230 3



CHATEAU MERCIER

Philippe, Martine et Christophe CHETY
5 Mercier

F- 33710 Saint Trojan

Tel : +33 (0) 5 57 42 66 99 Fax : +33 (0) 5 57 42 66 96

Site : www.chateau-mercier.fr

Email : info@chateau-mercier.fr



CHÂTEAU MERCIER

Cuvée Prestige

La puissance de Mercier

12 mois en fûts

2006

Grandes richesses, fruits et tanins ronds



Côtes de Bourg Rouge.

Appellation d'Origine Contrôlée.

CÔTES DE BOURG
BORDEAUX

Superficie : 7 ha

Terroir : Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuse.

Encépagement : Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 30%

et Cabernet Franc 20%

Sur porte-greffes peu vigoureux



Age moyen des vignes : 25 ans

Densité : 5000 pieds/hectares

Taille : Guyot double avec une charge de 6 à 8 yeux par pieds.

Viticulture : Dans le plus grand respect de la nature et pour une agriculture durable, nos parcelles sont enherbées, effeuillées.

Rendement : de 40 à 45 hl/ha.

Vendanges : Mécaniques, pour une plus grande précision quant au choix de la date de récolte.

Fermentation : entre 28° et 31°C.

Cuvaison : 4 semaines en cuves de ciment revêtu.

Elevage : 22 mois dont 12 en barriques de chêne français à 90% et 10% de chêne américain.

Entonnage en janvier dans 30% de fûts neufs.

Collage : Blancs d'oeuf.

Mise en bouteilles : Par nos soins, 22 à 24 mois après la récolte.

Vie du millésime : SURPRISE D'UNE CLIMATOLOGIE ATYPIQUE

Il y a des années qui ne ressemblent à aucune autre : 2006 en est une !

Des conditions climatiques de la floraison plutôt favorables avec une bonne homogénéité, laissent présager une bonne évolution. Ensuite les chaleurs des mois de juin et de juillet ont été bénéfiques en asséchant les sols, limitant ainsi le grossissement des baies, autorisant une production assez limitée.

Un mois d'août très froid (6°C la nuit du 14 août !), assez inhabituel, n'a pas gêné la fin de véraison, assez homogène.

Le début septembre caniculaire a permis une grande maturité à la fois des Merlots déjà assez avancés, et des Cabernets qui ont ainsi perdu tout caractère végétal.

Septembre est aussi le mois des changements : les pluies ont fait leur apparition, mais de manière très hétérogène ; par exemple en une semaine, près de 50 mm à Bordeaux contre à peine 30 mm en Côtes de Bourg, et dans certaines zones moins de 20 mm. Cette appellation a encore confirmé son micro-climat.

Hervé Romat, œnologue conseil.

Dégustation : Grenat très dense. Nez intense de fruits rouges très mûrs, fraise des bois et griotte confites. Boisé fin et harmonieux. Bouche ample et tanins très charnu. Finale longue et complexe, grande persistance.

Accord : Profitez de sa jeunesse sur gigot d'agneau aux aïelles, canard mijoté en cocote, Cantal vieux.

Conservation :

Epanouissement entre 2010 et 2014 ; garde entre 2020 et 2025

