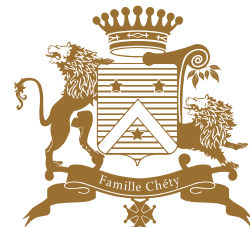


GRAND VIN DE BORDEAUX

Château
JEAN DE LA MONGE

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty
Since 1698

2015

Vinification Intégrale
1er Millésime, 2800 bouteilles

Assemblage Subtile et Harmonieux

Cépages: Merlot 70%, Malbec 30%
Superficie: Vignoble de 3.5 hectares sur la commune de Bourg
Terroir: Sols argilo-calcaires
Vendanges: Manuelle
Elevage: 18 mois en barriques chêne des forêts des Bertranges et de Tronçais
Emballage: Coffret en bois de 1 ou 3 bouteilles
Alcool/Vol: 15 %
Mise en bouteille: Avril 2018
Age moyen du vignoble: 30 ans

RECONNAISSANCES

Médaille d'Or Bordeaux 2017
* Etoile Guide Hachette 2018
Decanter Asia 87/100
Médaille d'Argent Macon 2017



METHODE DE VINIFICATION

VINIFICATION INTEGRALE en barriques neuves de chêne des forêts des Bertranges et de Tronçais, pigeage toutes les 8 heures en rythme musical.

NOTES DE DEGUSTATION

La dégustation ravie par la puissance, la richesse, le volume et la densité de chaque gorgée. Doté d'un très grand équilibre, c'est l'alliance de la puissance et de la délicatesse, de la maturité et de la fraîcheur. Complet et complexe, la suavité est son maître-mot. Vin de très grande garde, il évoluera selon nous vers un bouquet aromatique complexe préservant la fraîcheur tout en conservant la maturité.



ACCORD

Ce nectar peut très bien se marier avec des entrées ou des plats principaux, comme un pâté de lapin de garenne, une poêlée de cèpe, de l'omelette aux truffes, une entrecôte sur la braise et des fromages crémeux.

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 - info@chateau-mercier.fr

