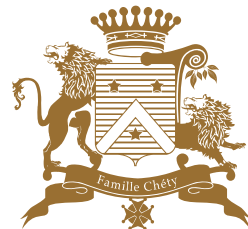


GRAND VIN DE BORDEAUX

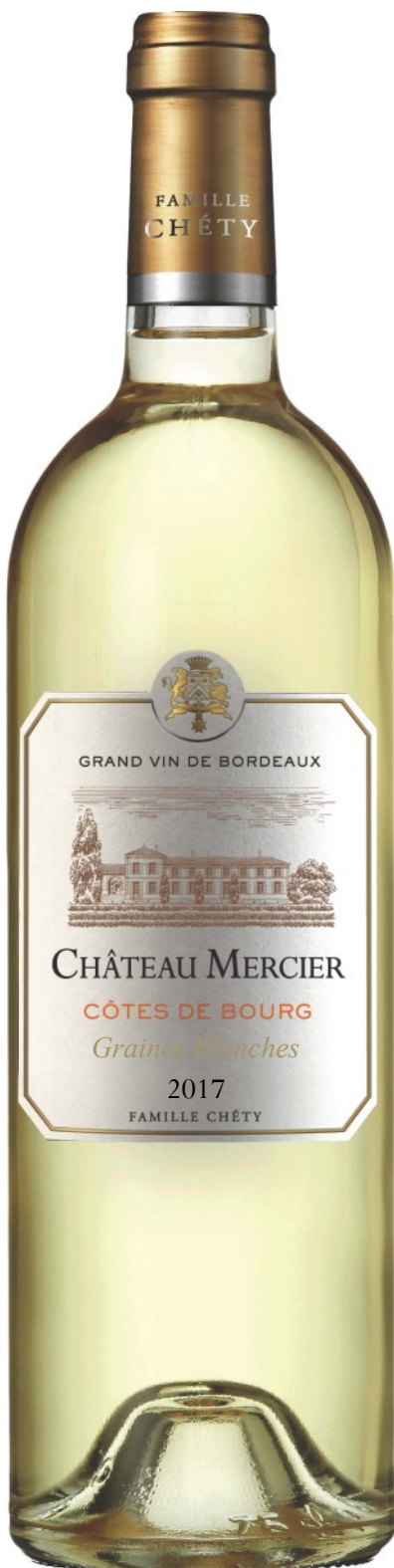
CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Since 1698



Blanc Sec

« Graines Blanches »

2017

Cépages: Sauvignon Blanc 35 %, Sauvignon Gris 25 %, Sémillon 20 %, Muscadelle 20 %
Superficie: 1,6 hectares
Terroir: Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuses.
Elevage : 4 mois en fût (20 %) et en cuve (80 %), sur lies fines, avec bâtonnage
Alcool: 12,5 %
Age moyenne de la vigne: 25 ans

NOTES DE DEGUSTATION

Son nez fruité joue des notes de pommes et de poires, évoque le citron et le zeste frais du pamplemousse. De légères notes de litchi de fruit de la passion se font aussi entendre, et s'orchestrent dans un univers de fleurs blanches.

En bouche, le millésime 2017 nous ouvre les portes d'un monde plein de fraîcheur, de vivacité, peuplé d'effets croquants et juteux.

ACCORD

Accompagne avec succès les fruits de mer, les poissons grillés ou cuisinés. Peut aussi être apprécié seul avant le repas pour vous ouvrir l'appétit.

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 - info@chateau-mercier.fr

