

Production : 3000 BIB

Alcool : 12.50 % alcool / volume

Commercialisation : France pour le marché traditionnel et exportation.

Emballage : Emballage carton individuel personnalisé 4 couleurs

L. 17.3 * l. 10 * h. 21.7 = volume 0,00375 m³.

Mis en carton de 6 BIB

L. 52.7 * l. 21.7 * h. 23 = volume 0,0263 m³.

Poids : 3.100 kg / BIB

Palette : EUR consignées 80 * 120 cm,

5 couches de 7 cartons,

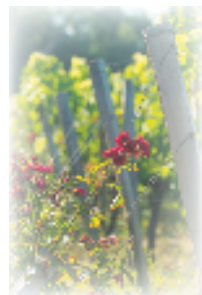
35 carton par palette soit 210 BIB,

Filmée et sertie au ruban de cerclage.

Gencode EAN 13 :

BIB : 3 76004532 901 2

Carton de 6 BIB : 3 76 00 4532 902 9



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



Le Château Mercier

BIB de 3 litres



2003

Liberté d'une consommation quotidienne.

Les enfants de Mercier : Louis, Lilas...

Côtes de Bourg Rouge.

Appellation d'origine Contrôlée.

Côtes de bourg

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

Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc
Sur portes-greffes peu vigoureux



Age moyen des vignes : 19 ans

Densité : 5000 pieds/hectare

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 50 à 55 hl/ha.



Vendanges : Mécanique, pour une grande précision quand au choix de la date de récolte.

Fermentation : entre 28° et 31°C.

Cuvaison : 3 semaines en cuve de ciment revêtu.

Elevage : 16 mois minimum en cuve ciment.

Collage : Blancs d'oeuf.

Remplissage : en fonction des besoins,
au moins 16 mois après la récolte



Vie du millésime : Nous avons eu chaud ...

Les COTES DE BOURG n'ont pas vraiment souffert d'un manque d'eau, grâce aux pluies de juillet et à leurs terroirs naturellement très qualitatifs qui ont maintenu une bonne alimentation en eau et permis à la vigne de nourrir parfaitement le raisin sans avoir de "passerillage" prématuré. Le savoir-faire des vignerons avertis du Bourgeois a lui aussi contribué à conserver un feuillage actif et protecteur face à un soleil trop ardent. C'est grâce, une fois de plus, à l'adéquation " Bourgeois-Terroir-Maîtrise humaine " que le cap qualitatif fixé a été atteint.

Hervé Romat, œnologue-conseil.

Accord : Délicieux avec les viandes en sauces et les poissons grillés ou fumés.

Conservation : Conserve tous ses arômes 6 mois après remplissage et 8 semaines après ouverture.

