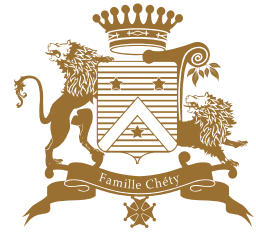


GRAND VIN DE BORDEAUX

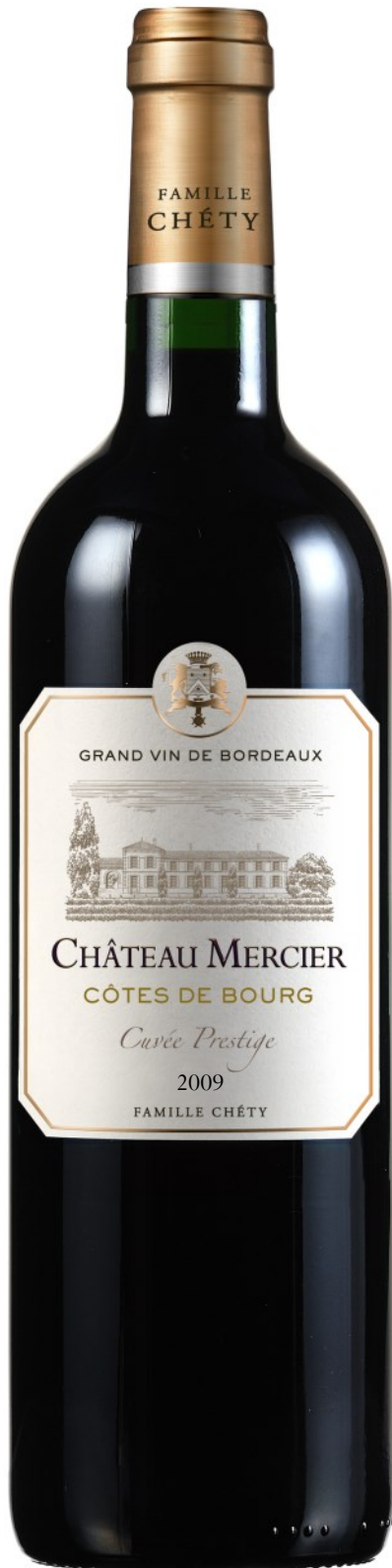
CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chety

Depuis 1698



Cuvée Prestige 2009

LA PUISSANCE DE MERCIER

Cépages:	Merlot 40%, Cabernet Franc 30% et Malbec 30%		
Superficie:	7 hectares		
Terroir:	Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuse.		
Elevage :	22 mois dont 12 en barriques de chêne français. Entonnage en janvier dans 30% de fûts neufs.		
Alcool:	14.5 %	Mise en bouteille:	Sept 2011
Production:	38000 bouteilles	Epanouissement:	2013 - 2018
Magnum:	1000 bouteilles	Age moyenne de la vigne:	25 ans

VIE DU MILLESIME

Un millésime de légende! De mémoire de vigneron, il faudrait remonter à 1982 voire 1961 ou 1945 pour retrouver une similitude. Le déficit d'eau s'est fait remarquer dès la floraison avec un déroulement plutôt rapide. Puis s'est installé un climat « idéal », soit quelques pluies très douce, un grand soleil avec beaucoup de luminosité accompagné de nuits froide, et cela jusqu'aux vendanges. La maturation s'est déroulée sous un soleil exceptionnel (+30% en moyenne pour septembre) et quasiment sans pluie (-50% en moyenne sur septembre).

NOTES DE DEGUSTATION

Vin remarquable d'expression et de concentration, un fruité exceptionnel protégée par des nuits froide, un tanin largement mûri par le soleil...formant ainsi un équilibre quasiment parfait!

ACCORD

Puissance et volupté, idéal avec le gibier, la côte de bœuf (pourquoi pas une Bazadaise), le cantal vieux et un soupçon de moutarde pourrait également faire l'affaire.

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**. Nos objectifs sont de réduire et maîtriser tous les risques de pollution accidentelle, notre consommation en eau, électricité, produits de traitements, et notre production de déchets. Nous choisissons des fournisseurs également engagés dans le respect de l'environnement.

RECOMPENCES

92/100 sur « Decanter », médaille de bronze 2012
1 étoile au « Guide Hachette » 2012



Isabelle CHETY & Christophe CHETY

Château Mercier - 5 MERCIER - F 33710 SAINT TROJAN - FRANCE - Tel +33 5 57 42 66 99 - Fax +33 5 57 42 66 96



