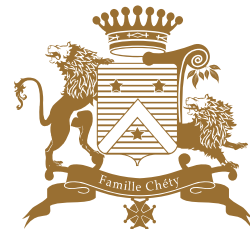


GRAND VIN DE BORDEAUX

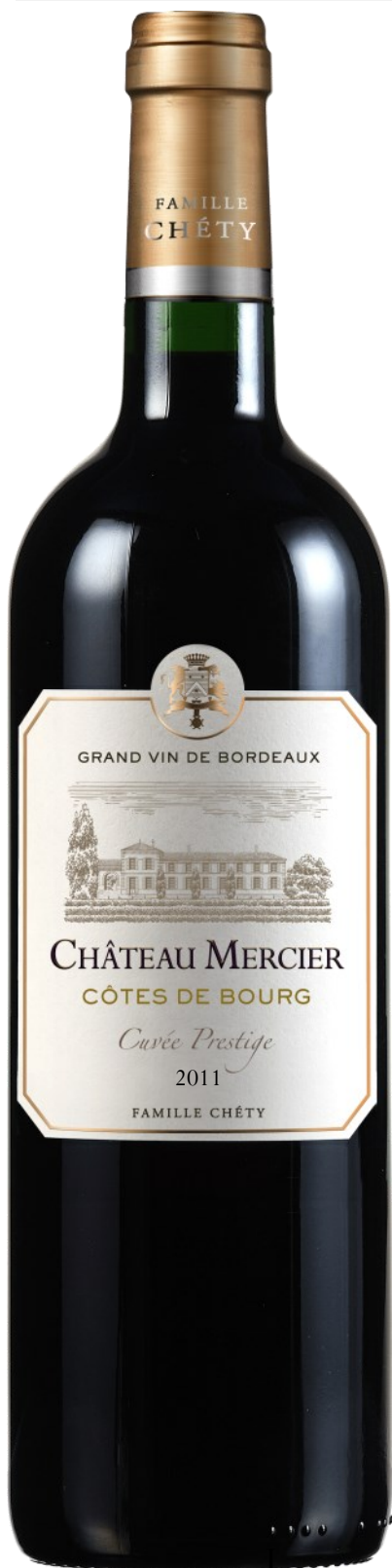
CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Depuis 1698



Cuvée Prestige

2011

LA PUISSANCE DE MERCIER

Cépages: Merlot 75% Cabernet Sauvignon 15% Mabeç 10%
Superficie: 22 hectares
Terroir: Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuses.
Elevage : 22 mois dont 12 en barriques de chêne français. Entonnage en janvier dans 30% de fûts neufs.
Alcool: 13,5 % **Mise en bouteille:** Sept 2013
Epanouissement: 2015 - 2020
Age moyenne de la vigne: 30 ans

RECOMPENSES

Guide Hachette 2014
Médaille D'Or Challenge Blaye/Bourg 2014
Médaille d'Argent Concours Général de Bordeaux 2014
Médaille de Bronze Décanter 2014



NOTES DE DEGUSTATION

Robe ajustée, rouge sombre aux reflets violines. Au nez, quelques nuances animales accompagnent de plus intenses notes de fruits noirs, d'épices, de vanille et de sous bois. Une attaque ample et puissante ouvre sur un palais fermement charpenté, soutenu par un boisé de qualité mais encore dominateur.

ACCORD

Structure veloutée, fruité complexe s'accorde avec le bœuf grillé, les plats en sauce, la lamproie à la Bordelaise et les fromages fruités.

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

