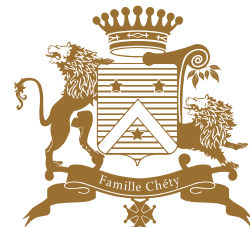


GRAND VIN DE BORDEAUX

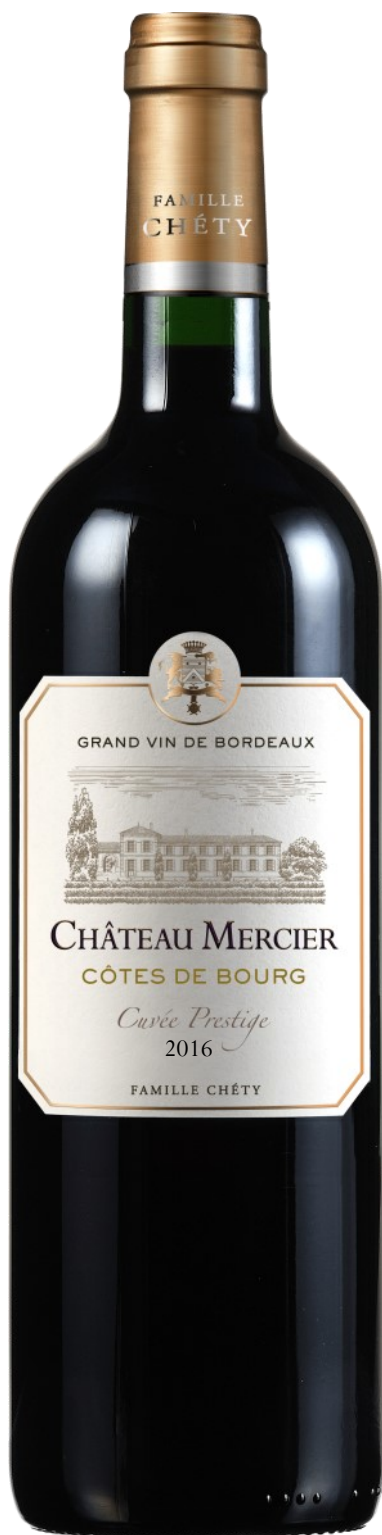
CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Depuis 1698



Cuvée Prestige
2016

COMPLET ET COMPLEXE

Cépages: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Malbec 20%, Cabernet Franc 10%
Superficie: 22 hectares
Terroir: Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuses.
Elevage : 12 en barriques de chêne français. Entonnage en janvier dans 30% de fûts neufs.
Alcool: 14,5 % **Mise en bouteille:** Septembre 2018
Epanouissement: 2019 - 2025
Age moyenne de la vigne: 30 ans

RECOMPENSE

* Guide Hachette 2019
Médaille d'Argent Concours
Agricole de Paris et de Bordeaux en 2018



NOTES DE DEGUSTATION

Une année chaude, permettant aux raisins d'atteindre une excellente maturité, qui donna des vins suaves, caractérisés par une couleur sombre, intense et profonde. Le nez est complexe, fruité, floral et frais. Les arômes de figes fraîches, de mûres, de fruits rouges tels que la cerise et la framboise, ainsi que la noble violette caractérisent ce grand millésime. 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.

ACCORD

Structure veloutée, fruit complexe . Il 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

