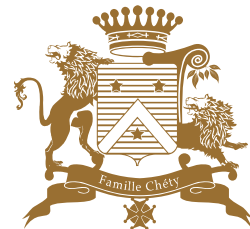


GRAND VIN DE BORDEAUX

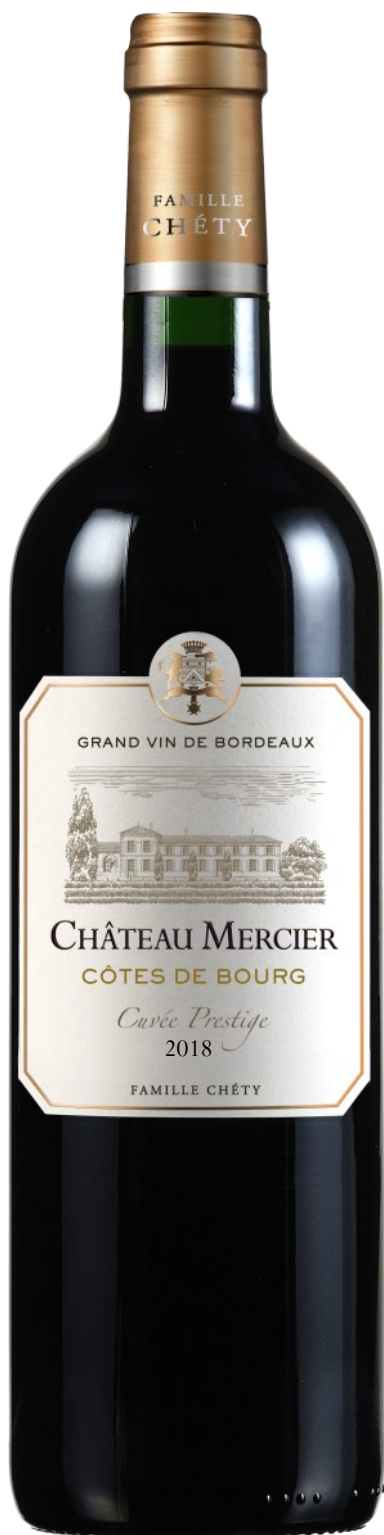
CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Depuis 1698



Cuvée Prestige
2018

LA PUISSANCE DE MERCIER

Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc
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 %
Age moyenne de la vigne: 30 ans

RECOMPENSE

Médaille d'Or Concours de Macon 2022
Médaille d'Argent Concours de Lyon 2021



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.

VENIFICATION

1988 est le premier millésime de cette cuvée vinifiée par Philippe et Martine Chéty, Vinification en cuve béton puis élevage 12 mois en fûts de Chêne Français de tonneaux prestigieux comme Taransaud, Ermitage, Seguin Moreau. Tous ces éléments confèrent une robe dense, un nez complexe, des tanins puissants, des arômes de fruits noirs (cassis, mûre...) ainsi qu'une structure et un équilibre tout à fait étonnants. Les millésimes, les plus jeunes, méritent d'être sagement gardés quelques temps dans votre cave.

ACCORD

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



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 la 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