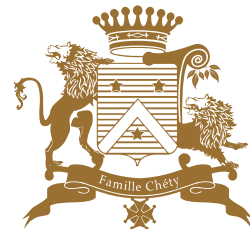


GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Since 1698



Cuvée Traditionnelle 2011

L'ÉCLAT DU CHÂTEAU MERCIER

Cépages: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Superficie: 22 hectares
Terroir: Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuses.
Elevage : 18 mois en cuve ciment
Alcool: 13 %
Epanouissement: 2014 - 2020
Age moyenne de la vigne: 22 ans

RECOMPENSES

Médaille d'Or au Vignerons Indépendants 2013
Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux 2013



VIE DU MILLESIME

Plusieurs facteurs ont contribué à la qualité du millésime 2011. Le climat chaud a permis une maturité précoce et complète des raisins. Le déficit hydrique a provoqué un arrêt de croissance précoce et limité la taille des baies sur les sols à réserve hydrique faible ou moyen (sols graveleux et argileux).

NOTES DE DEGUSTATION

Une robe grenat avec un reflet violette. Le nez éclate de fruits rouges bien mûrs, framboises, mûres écrasées rehaussées de notes d'épices, très aromatique. La bouche souligne l'équilibre et la continuité de son aspect longiligne. L'attaque est pleine, la texture ronde du milieu de bouche révèle un boisé parfaitement intégré. La finale intense, est aussi fraîche que longue.

ACCORD

Appréciez-le avec un rôti de bœuf en croûte de sel, une pièce d'agneau ou un gibier, un camembert ou un brie bien affiné, des fraises au sucre et quelques gouttes de ce vin.

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

