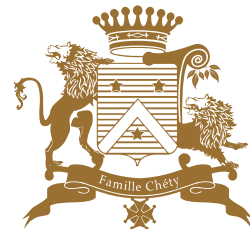


GRAND VIN DE BORDEAUX

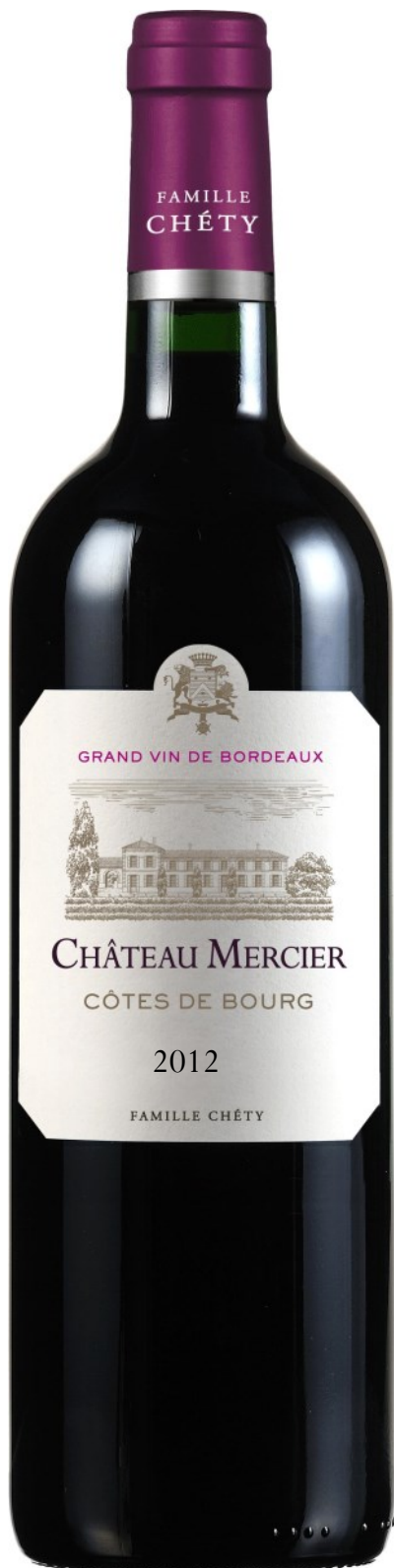
CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Since 1698



Cuvée Traditionnelle 2012

L'ÉCLAT DU CHÂTEAU MERCIER

Cépages: 50% Merlot, 25% Malbec, 15% Cabernet franc, 10% Cabernet Sauvignon
Superficie: 22 hectares
Terroir: Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuses.
Élevage : 18 mois en cuve ciment
Alcool: 13,5 %
Epanouissement: 2015 - 2021
Age moyenne de la vigne: 22 ans

RECOMPENSES

Médaille de Bronze aux « Vignerons Indépendant 2014 »



NOTES DE DEGUSTATION

Vin d'assemblage, élevage traditionnel non boisé.
Couleur intense, nez de fruits rouges bien mûrs, griotte, groseille. Bouche charnue et voluptueuse. Vin gourmand, harmonieux, aux tanins complexes et chaleureux.

ACCORD

Apprécié avec un pâté de campagne, une pièce d'agneau ou un rôti de bœuf, un fromage fruité, camembert, comté ou une tarte à la framboise.

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

