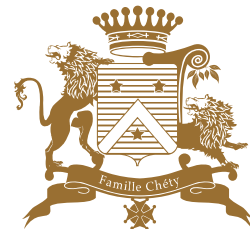


GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Since 1698



## Cuvée Traditionnelle 2014

### L'ÉCLAT DU CHÂTEAU MERCIER

**Cépages:** Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 10%, Malbec 10%  
**Superficie:** 22 hectares  
**Terroir:** Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuse.  
**Elevage :** 18 mois en cuve ciment  
**Alcool:** 14 %                      **Mise en bouteille:** Avril 2016  
**Epanouissement:** 2017 - 2020  
**Age moyenne de la vigne:** 30 ans



### RECOMPENSES

Médaille d'or Challenge International Blaye/Bourg 2016  
Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France à Macon en 2016  
Commended par Decanter en 2016

### VIE DU MILLESIME

Après un été frais et pluvieux, un retournement de situation se produit. Septembre et Octobre sont chauds et ensoleillés et ont été parmi les plus chauds enregistrés depuis 20 ans. Ils ont rendu très heureux tous les viticulteurs des Côtes de Bourg. Ce beau temps a été très bénéfique pour le raisin et pour le déroulement des vendanges.

### NOTES DE DEGUSTATION

La robe du Château Mercier 2014 est concentrée, avec un cœur foncé. Intense, le premier nez est exhalant des arômes de cassis et de violette qui laissent s'épanouir un floral poudré d'amande relevant du lilas. L'ensemble laisse une impression de délicatesse et de douceur. L'attaque en bouche est ronde et concentrée, mais laisse place à une belle fraîcheur fruitée. Le milieu de bouche est velouté et délicat. La finale, allongée, est aérienne et élégante.

### ACCORD

S'accorde avec une pièce de veau ou d'agneau, un rôti de bœuf, du comté ou un fraises.

### 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](http://www.chateau-mercier.fr)