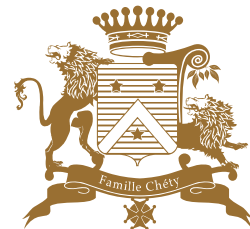


GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Since 1698



Cuvée Traditionnelle 2015

L'ÉCLAT DU CHÂTEAU MERCIER

Cépages: Merlot 60%, Cabernet Franc 15%, Cabernet Sauvignon 15%, Malbec 10%
Superficie: 15 hectares
Terroir: Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuse
Elevage : 18 mois en cuve ciment
Alcool: 14 %
Epanouissement: 2016 - 2025
Age moyenne de la vigne: 25 ans



AWARD

Médaille d'Or Féminalise 2017

James Suckling 90-91

Médaille de Bronze Challenge International 2017



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. La finale intense, est aussi fraîche que longue.

ACCORD

Appréciez-le avec un rôti de bœuf en croute 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

