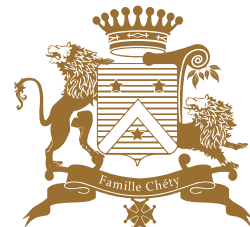


GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Since 1698



Cuvée Traditionnelle 2016

L'ÉCLAT DU CHÂTEAU MERCIER

- Cépages:** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec
- Superficie:** 22 hectares
- Terroir:** Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuses.
- Elevage :** 18 mois en cuve ciment
- Alcool:** 14 %
- Epanouissement:** 2018 - 2025
- Age moyenne de la vigne:** 24 ans

NOTES DE DEGUSTATION

Sa robe brille d'un grenat profond. Le nez de groseilles et de myrtilles mûres est déjà expressif. Au palais, c'est un très bel équilibre entre des fruits énergiques et vifs et des tanins agréables et ronds.

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.



Nos vins sont produits par la SCEA Famille Chéty, membre de la 1^{re} Association pour le SME du Vin de Bordeaux certifiée 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

