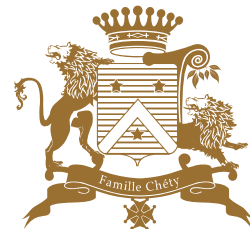


GRAND VIN DE BORDEAUX

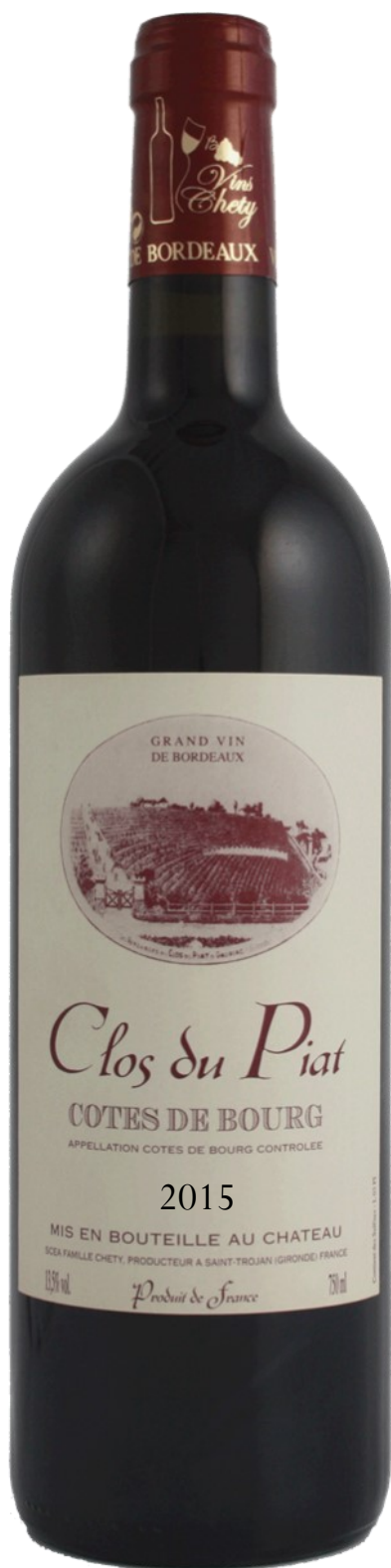
Clos du Piat

CÔTES DE BOURG



Famille Chety

Since 1698



Lady Rondeau

2015

Cépages: Merlot 90%, Cabernet Franc 10%
Superficie: 7 hectares
Terroir: Sol calcaire.
Elevage : 22 mois dont 12 en barriques de chêne français. Entonnage en janvier dans 80% de fûts neufs.
Alcool: 15 % **Mise en bouteille:** Aout 2017
Age moyenne de la vigne: 25 ans

RECOMPENSES

Médaille d'Or au Challenge International Blaye/Bourg



CLOS DU PIAT

Le Clos du Piat est une cuvée extraite des vignes que Christophe a acquises au début de l'année du premier millésime, 1999.

Il s'agit de la renaissance d'un cru petit par sa taille mais déjà grand par sa qualité.

Ce nectar est l'assemblage de 90 % de Merlot et 10 % de Cabernet Franc.

D'une exceptionnelle maturité, c'est un vin tout en complexité et structure.

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 CHETY & Christophe CHETY

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

