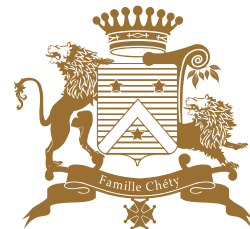


GRAND VIN DE BORDEAUX

# Clos du Piat

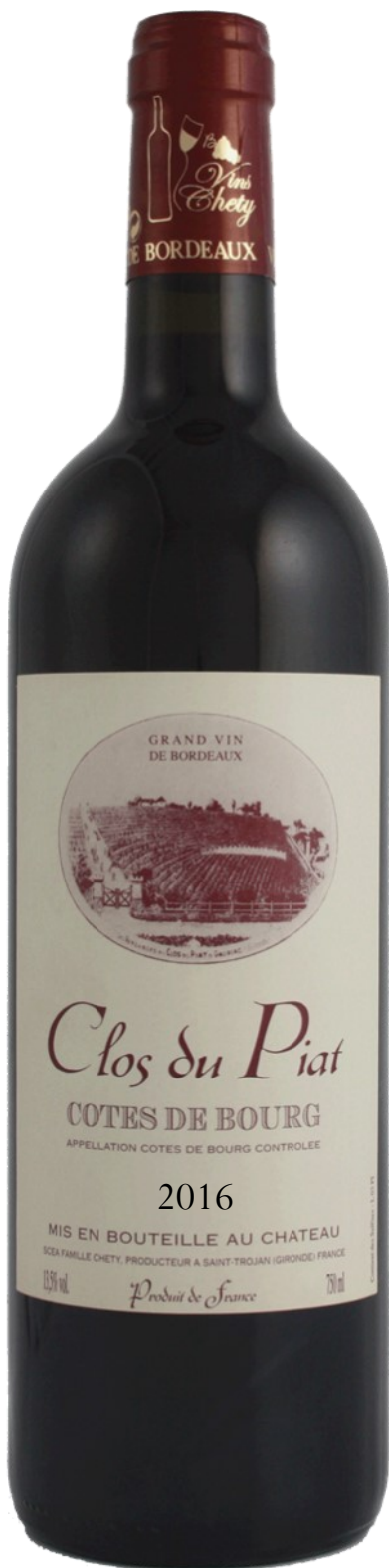
CÔTES DE BOURG



Famille Chety

Since 1698

2016



**Cépages:** Merlot 90%, Cabernet Franc 10%  
**Superficie:** 7 hectares  
**Terroir:** Sol calcaire.  
**Elevage :** 18 mois en barriques 100 % de chêne français. Entonnage en janvier dans 80% de fûts neufs.  
**Alcool:** 15 % **Mise en bouteille:** 5 avril 2019  
**Age moyenne de la vigne:** 25 ans  
**Prix :** 7.90 €

## 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 acquis 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** 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](http://www.chateau-mercier.fr) - [info@chateau-mercier.fr](mailto:info@chateau-mercier.fr)

