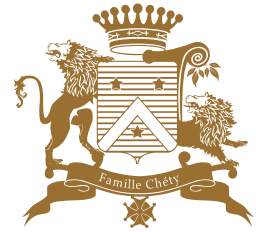


GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Since 1698



Cuvée Traditionnelle 2010

LA DÉLICATESSE DU CHÂTEAU MERCIER

Cépages: Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 10%
Superficie: 22 hectares
Terroir: Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuses.
Elevage : 18 mois en cuve ciment
Alcool: 13.5 %
Epanouissement: 2014 - 2020
Age moyenne de la vigne: 22 ans

RECOMPENSSES

14.5/20 « Guide des meilleurs Vins à moins de 20 euros 2014 » dans La Revue des Vins de France, décembre 2013

NOTES DE DEGUSTATION

Un vin d'une grande maturité, équilibré et harmonieux en bouche. Nez de fruits rouges mûrs, touches de mûre et de myrtille, bouche suave, ronde, tanins enrobés, longueur fruitée, finale dynamique.

ACCORD

Appréciez-le avec un rôti de bœuf en croûte de sel, une pièce d'agneau ou un gibier, un camembert ou un brie bien affiné, des fraises au sucre avec 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

