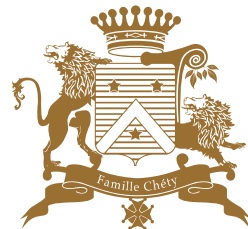


GRAND VIN DE BORDEAUX

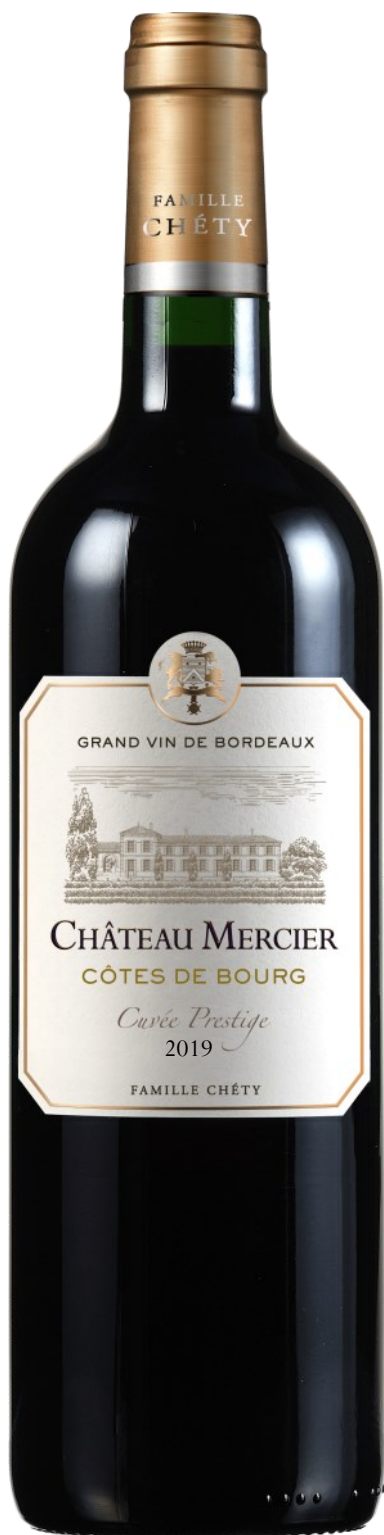
CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Depuis 1698



Cuvée Prestige
2019

LA PUISSANCE DE MERCIER

Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc

Superficie: 22 hectares

Terroir: Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuses.

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français. Entonnage en janvier dans 30% de fûts neufs.

Alcool: 14,5 %

Age moyenne de la vigne: 30 ans

Epanouissement: 2024-2032

RECOMPENSE

Médaille d'Or Concours Féminalise 2022



NOTES DE DEGUSTATION

Au premier nez, complexité aromatique, raffinement apporté par une climatologie optimale. Notes de framboises, cerises, mûres, cassis, le tout dans un univers balsamique, pâtissier, subtilement sucrant. Une attaque onctueuse, un aspect enveloppant et tapissant de la bouche dominant. Le cabernets apportent une grande fraîcheur en milieu de bouche. C'est un vin dense, puissant, mais aussi tendre, onctueux, gras.

VENIFICATION

1988 est le premier millésime de cette cuvée vinifiée par Philippe et Martine Chéty, Vinification en cuve béton puis élevage 12 mois en fûts de Chêne Français de tonneaux prestigieux comme Taransaud, Ermitage, Seguin Moreau. Tous ces éléments confèrent une robe dense, un nez complexe, des tanins puissants, des arômes de fruits noirs (cassis, mûre...) ainsi qu'une structure et un équilibre tout à fait étonnants. Les millésimes, les plus jeunes, méritent d'être sagement gardés quelques temps dans votre cave.

ACCORD

Structure veloutée, fruité complexe s'accorde avec le bœuf grillé, les plats en sauce, la lamproie à la Bordelaise et les fromages fruités.

EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2019



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 la 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

