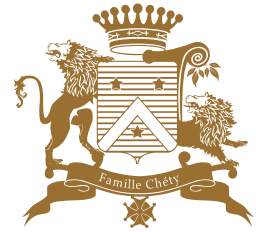


GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Since 1698



Cuvée Traditionnelle 2019

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: 13%
Age moyenne de la vigne: 24 ans
Epanouissement : 2023 - 2030



RECOMPENSES

Médaille d'or au Concours des Grands Vins de France à Macon 2022

Médaille d'argent au Concours Régional des Vins d'Aquitaine à Bordeaux 2022

NOTES DE DEGUSTATION

La robe rubis présente des reflets violacés. Au premier nez, on est saisi par la complexité aromatique, la densité que la bouche va encore développer. Le vin exprime à la fois la fraîcheur avec un soupçon de menthe et la densité, le caractère pâte de fruit avec des notes de cassis, fraise, framboise. En bouche : beaucoup de volume en attaque, le vin s'étire sur des registres fruités et épicés grâce au malbec. Les tanins sont d'une qualité remarquable. Beaucoup de fraîcheur dans ce vin. Le retour aromatique est floral évoquant la violette.

ACCORD

Appréciez-le avec un rôti de bœuf en croustade 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.

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