

GRAND VIN DE BORDEAUX

CÔTES DE BOURG

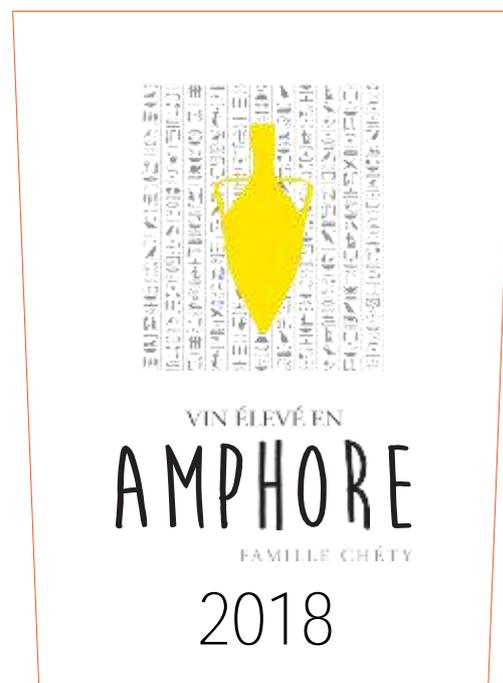


Famille Chéty
Since 1698

Vin élevé en Amphore

Quoi de plus originel qu'un matériau issu de l'eau, la terre et le feu....

Cépages: Malbec 1/3 Merlot 1/3 Cabernet Franc 1/3
Superficie: 7 hectares
Terroir: Graves rouges silico-argileuse et calcaire
Elevage : 12 mois dans des amphores
Alcool: 14 %
Epanouissement: 2023 - 2030
Age moyenne de la vigne: 25 ans



RECOMPENSE :
Médaille d'Argent Macon 2021



12 MOIS DANS DES AMPHORES

Nous avons élevé ces 3 cépages provenant de notre plus ancien vignoble (Château Mercier qui est dans notre famille depuis 1698) pendant 408 jours dans des « Amphores » de 140 à 700 litres en argile Française et Italienne. Le choix de cet élevage c'est l'amour de la poterie en argile qui nous a été transmis par notre mère, l'origine naturelle de la matière et la neutralité de la terre cuite qui respecte la pureté du fruit et l'expression du terroir et enfin un élevage extrêmement naturel et sans aucune "violence".

NOTES DE DEGUSTATION

Belle couleur d'un rubis profond. Les arômes de fruits noirs, comme la mûre et le cassis, et de fruits rouges, tels que la cerise et la framboise, se mêlent harmonieusement. En bouche, l'attaque est franche et puissante. Des tanins très tendres sont rassemblés dans cette cuvée d'une profonde minéralité.

ACCORD METS ET VINS

Structure veloutée, fruité complexe s'accorde avec le bœuf grillé, de l'agneau braisé, des poissons grillés, un curry japonais, un colombo de poulet et les fromages de Savoie, la tome ou le St. Marcellin.



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