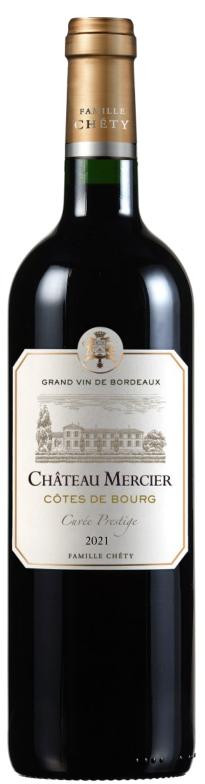
GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Mercier

CÔTES DE BOURG





Cuvée Prestige 2021

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:** 13.5 %

Age moyenne de la vigne: 30 ans Epanouissement: 2026-2035

RECOMPENSE

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 onctuosité, un aspect enveloppant et tapissant de la bouche dominent. Le cabernets apportent une grande fraicheur en milieu de bouche. C'est un vin dense, puissant, mais aussi tendre, onctueux, gras.

VENIFICATION

1985 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 tonneliers 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.

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 2024 avec la certification **RIO**







