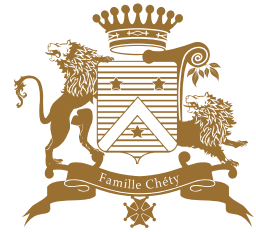


GRAND VIN DE BORDEAUX

Clos du Piat

CÔTES DE BOURG



Famille Chety

Since 1698



Cuvée Christophe

2020

Cépages: Merlot 90%, Cabernet Franc 10%

Superficie: 7 hectares

Terroir: Sol calcaire.

Elevage : 22 mois dont 12 en barriques de chêne français. Entonnage en janvier dans 80% de fûts neufs.

Alcool: 15 %

Age moyenne de la vigne: 30 ans

Epanouissement: 2021-2030

CLOS DU PIAT

Le Clos du Piat est une cuvée extraite des vignes que Christophe a acquis au début de l'année du premier millésime, 1999.

Ce nectar est l'assemblage de 90 % de Merlot et 10 % de Cabernet Franc. La robe est profonde, d'un rouge intense. Le nez est dominé par une note florale et fruitée superbe, évoquant la framboise et la violette. L'attaque en bouche est somptueuse : volumineuse et pleine. La richesse tannique de ce vin impressionne par sa puissance, et aussi par son onctuosité. En bouche des notes balsamiques et épicées complètent le nez déjà complexe avec des arômes de fèves de cacao et de poivre noir. Le retour aromatique est floral et fruité, avec une note épicée.

ACCORD

Structure veloutée, fruité complexe s'accorde aussi bien avec du foie gras bien, que des beaux magrets de canard sur la braise ou des petites cailles aux pruneaux. Il se marie parfaitement avec une pièce de bœuf grillé, des gibiers 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 BIO**



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