

CHÂTEAU MERCIER CUVÉE PRESTIGE

AOC CÔTES DE BOURG



CODE : 12716541



CHÂTEAU MERCIER

LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Le Château Mercier appartient à la famille Chéty depuis 1698. Depuis, 13 générations ont suivi. Depuis 1984, le domaine est en agriculture raisonnée. Isabelle et son frère, Christophe, ont choisi de travailler en agriculture raisonnée pour le respect de la nature et de l'environnement. L'âge moyen des vignes est de 25 ans.

LA PRODUCTION DU VIN

- Vendanges mécaniques
- Fermentation entre 18 et 31° C
- Cuvaison de 4 semaines en cuves de ciment
- Elevage de 22 mois dont 12 en fûts de chêne français à 90 % et 10 % en fûts de chêne américain
- Mise en bouteille à la propriété 22 à 24 mois après la récolte

LES CÉPAGES

- | | |
|----------------------|------|
| ▪ Merlot | 50 % |
| ▪ Cabernet Sauvignon | 30 % |
| ▪ Cabernet Franc | 20 % |

LA DÉGUSTATION

- Vin fruité, fondu et complexe
- Nez complexe aux arômes de fruits noirs
- Bouche ample et onctueuse
- Finale légèrement mentholée

USAGE

Vin fruité, fondu et complexe accompagnant à merveille les plats de viande tels que les gibiers, les côtes de boeuf ; les fromages et également, le fondant au chocolat

RÉCOMPENSES

- Prix d'excellence Concours Vinalies 2014 — Millésime 2010
- 2 étoiles Guide Hachette des vins 2013 au 2013 — Millésime 2010
- Médaille de Bronze Decanter World Wines Awards 2013 — Millésime 2010



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1H0
T 450 628-5639 • F 450 824-1200
info@vinconseil.com
www.vinconseil.com