

**Production** : 12 000 bouteilles.  
**Alcool** : 12.50 % alcool / Volume.

**Commercialisation** : France pour le marché traditionnel et exportation.

**Bouteille** : Bordelaise tradition lourde, feuille morte.

**Emballage** : Caisse bois estampillées Clos du Piat,  
6 bouteilles couchées avec guillotine.

L 32.7 \* 1 26 \* h 18.8 cm = volume 0,016 m3.

(sur demande, possibilité de conditionner en caisses de 12 bouteilles ou cartons).

**Poids** : Bouteilles : 1.350 kg - Caisse de 6 : 9.800 kg

**Palette** : EUR consignées 80 \* 120 cm,  
couches de caisses,

100 caisses soit 600 bouteilles,

Filmée et sertie au ruban de cerclage.

**Gencode EAN 13** : Apposition sur demande.

**Bouteille** : 3 76004532 122 1

**Caisse bois de 6 (2x3 couchées)** : 3 76 00 4532 322 5

#### **Clos du Piat :**

Nouveau venu dans la Famille Chety, le Clos du Piat est une cuvée extraite des vignes que Christophe a acquises au début de l'année du premier millésime, 1999.

Il s'agit de la renaissance d'un cru petit par sa taille mais déjà grand par sa qualité. Il ressemble en cela à la petite personne qui lui a donné son surnom, Cuvée Louis, fils de Christophe né en octobre 1999; il est déjà grand pour son âge.

Ce nectar est l'assemblage de 80 % de Merlot et 20 % de Cabernet Franc. D'une exceptionnelle maturité, c'est un vin tout en complexité et structure.

CHATEAU MERCIER  
Philippe, Martine et Christophe CHETY  
5 Mercier  
F- 33710 Saint Trojan  
Tel : +33 (0) 5 57 42 66 99 Fax : +33 (0) 5 57 42 66 96  
Site : [www.chateau-mercier.fr](http://www.chateau-mercier.fr)  
Email : [info@chateau-mercier.fr](mailto:info@chateau-mercier.fr)



# Clos du Piat

## Cuvée Jade



# 2000

*La quintessence du millésime.*

*Médaille d'Argent au Concours de Vins  
d'Aquitaine*

*Côtes de Bourg Rouge.*

*Appellation d'Origine Contrôlée.*

## Côtes de bourg

**Superficie** : 7 ha

**Terroir** : Sol argilo-calcaire sur sous-sol calcaire.

**Encépagement** : Merlot 80% et Cabernet Franc 20%

Sur portes-greffes peu vigoureux



**Age moyen des vignes** : 25 ans

**Densité** : 5000 pieds/hectare

**Taille** : Guyot double avec une charge de 6 à 8 yeux par pied.

**Viticulture** : Dans le plus grand respect de la nature et pour une agriculture durable, nos parcelles sont enherbées, effeuillées.

**Rendement** : de 40 à 45 hl/ha.



**Vendanges** : Mécanique, pour une grande précision quant au choix de la date de récolte.

**Fermentation** : entre 28° et 31°C.

**Cuvaison** : 5 semaines en cuve de ciment revêtu.

**Elevage** : 22 mois dont 12 en barriques de chêne français à 90% et 10% de chêne américain.

Entonnage en janvier dans 80 % de fûts neufs.

**Collage** : Blancs d'oeuf.

**Mise en bouteille** : Par nos soins, 22 mois après la récolte.



**Vie du millésime** : Le début de saison fut difficile, forte pression de maladie, temps défavorable pour le floraison et cela jusqu'au début de la maturation. Pourtant un mois et demi de temps sec et ensoleillé à partir du 15 août, ont permis d'obtenir une maturité exceptionnelle.

**Dégustation** : Couleur grena profond. Nez puissant, finement boisé, fruits rouges cassis et griottes. Attaque puissante où le merlot très mûr donne déjà tout son velours. Bouche très volumineuse, charnue, dévoilant des parfums encore peu nombreux et très puissants. Un vin pour un grand avenir.  
Fermez les yeux et imaginez.

**Accord** : Puissance et velours du Merlot pour de grands moments dès l'apéritif et jusqu'aux déserts ;  
à essayer aussi avec un rôti de boeuf en croûte de sel braisé.

**Conservation** : Il aura besoin de 3 à 7 ans de cave pour s'épanouir. Son potentiel de garde est supérieur à 15 ans.

