

Production : 8 000 bouteilles.

Alcool : 13 % 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 061 3

Caisse bois de 6 (2x3 couchées) : 3 76 00 4532 361 4

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
Email : info@chateau-mercier.fr



Clos du Piat

Cuvée Lilas



2002

La finesse des fleurs au profit de la puissance d'un terroir.

Côtes de Bourg Rouge.

Appellation d'origine Contrôlée.

Côtes de bourg

Superficie : 3 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 pieds.

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 quand 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 bouteilles : Par nos soins, 22 mois après la récolte.



Vie du millésime : Fruité et ...concentré

Ce millésime fût celui de tous les dangers jusqu'aux vendanges, avec une grande et belle surprise les premiers jours d'automne amenant soleil et chaleur, permettant une très bonne maturité et une concentration naturelle garants d'une grande qualité.

Hervé Romat, œnologue-conseil.

Conservation : Il aura besoin de 3 à 7 ans de cave pour s'épanouir.

Son potentiel de garde est supérieur à 15 ans.

