

**Production** : 65 000 bouteilles.  
**Alcool** : 12.50 % alcool / Volume.

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

**Bouteille** : Bordelaise lourde, verte.

**Emballage** : Cartons blancs imprimés Château Mercier, force 40 kg,  
12 bouteilles couchées avec intercalaires.

L 48.7 \* 1 31 \* h 17 cm = volume 0,0257 m3.

(sur demande, possibilité de conditionner en cartons de 6 bouteilles ou caisses  
bois).

**Poids** : 1.25 kg

**Palette** : EUR consignées 80 \* 120 cm,  
couches de 5 cartons+ 1 carton au milieu,  
50 cartons soit 600 bouteilles.,  
Filmée et sertie au ruban de cerclage.

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

**Bouteille** : 3 76004532 008 8

**Carton de 12 bouteilles (2x6 couchées)** : 3 76 00 4532 208 2



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)



# CHATEAU MERCIER

*Cuvée*

*Traditionnelle*



*2002*

*Elégant et racé*

*Médaille d'Argent au Challenge International du  
Vin de Blaye et Bourg*

*Côtes de Bourg Rouge.*

*Appellation d'Origine Contrôlée.*

**Côtes de bourg**

**Superficie :** 12 ha

**Terroir :** Sol d'alluvions éoliennes sur graves rouges silico-argileuses.

**Encépagement :** Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 20% et Malbec 10%.

Sur portes-greffes peu vigoureux



**Age moyen des vignes :** 22 ans

**Densité :** 5000 pieds/hectares

**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 50 à 55 hl/ha.

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

**Fermentation :** entre 28° et 30°C.

**Cuvaison :** 3 semaines en cuve de ciment revêtu.

**Elevage :** 18 mois en cuve ciment.

**Collage :** Blancs d'oeuf.

**Mise en bouteilles :** Par nos soins, 18 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.

**Dégustation :** Sa belle allure ne tient pas seulement à la brillance de sa robe pourpre... Nez fin, élégant et racé avec une profusion de senteurs allant du fruit noir au pain d'épice. Le palais révèle un équilibre remarquable et un beau potentiel de garde.

**Accord :** Ses tanins charnus et élégants en font le vin idéal pour l'entrecôte à la Bordelaise et sa maturité pourrait s'accorder avec un dessert chocolaté.

**Conservation :** Il a besoin de 1 à 6 ans de cave pour s'épanouir selon votre goût. Son potentiel de garde est supérieur à 15 ans.

