

Production : 80 000 bouteilles (2000 demi-bouteilles)

Alcool : 13 % 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 / bt

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 009 5

Carton de 12 bouteilles (2x6 couchées) : 3 76 00 4532 209 9



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



CHATEAU MERCIER

Cuvée

Traditionnelle



2003

L'opulence d'un fruit gorgé de soleil.

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

Côtes de Bourg Rouge.

Appellation d'Origine Contrôlée.

Côtes de bourg

Superficie : 13 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/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 50 à 55 hl/ha.

Vendanges : Mécanique, pour une 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 cuves ciment revêtu.

Collage : Blancs d'oeuf.

Mise en bouteilles : Par nos soins, 18 mois après la récolte.



Vie du millésime : Nous avons eu chaud ...

Les COTES DE BOURG n'ont pas vraiment souffert d'un manque d'eau,
grâce aux pluies de juillet et à leurs terroirs naturellement très qualitatifs qui
ont maintenu une bonne alimentation en eau et permis à la vigne de nourrir
parfaitement le raisin sans avoir de "passerillage" prématuré. Le savoir-faire
des vigneron avertis du Bourgeois a lui aussi contribué à conserver un feuillage
actif et protecteur face à un soleil trop ardent. C'est grâce, une fois de plus, à
l'adéquation " Bourgeois-Terroir-Maîtrise humaine " que le cap qualitatif fixé
a été atteint.

Hervé Romat, œnologue-conseil.

Dégustation : Nez zan, savoureux, myrtille, confitures aux fruits noirs.
Bouche fraîche, bien bâtie avec un tanin soyeux qui habille la finale et nous
rappelle le soleil de l'été.

Accord : Puissance et jeunesse du fruit peuvent être appréciées seules à l'apéritif,
avec des fromages à pâtes cuites et fruitées ou avec un jarret grillé.

Conservation : Il aura besoin de 3 à 6 ans de cave pour s'épanouir. Son
potentiel de garde est supérieur à 15 ans.

