

Production : 50 000 bouteilles (1000 magnums).

Alcool : 12.5 % alcool / Volume.

Commercialisation : France pour le marché traditionnel et exportation.

Bouteille : Bordelaise tradition lourde, verte.

Emballage : Cartons crème 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 : 1.3 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 025 5

Carton de 12 bouteilles (2x6 couchées) : 3 76 00 4532 225 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

www.chateau-mercier.fr

info@chateau-mercier.fr

CHÂTEAU MERCIER

Cuvée Prestige

La puissance de Mercier

12 mois en fûts

2007

Remarquable de rondeur, tout en fruit.

Bronze, Decanter World Wine Awards

Côtes de Bourg Rouge.

Appellation d'Origine Contrôlée.



**CÔTES DE BOURG
BORDEAUX**



Superficie : 7 ha

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

Encépagement : Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 30%
et Cabernet Franc 20%

Sur porte-greffes peu vigoureux



Age moyen des vignes : 25 ans

Densité : 5000 pieds/hectares

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 : Mécaniques, pour une plus grande précision quant au choix de la date de récolte.

Fermentation : entre 28° et 31°C.

Cuaison : 4 semaines en cuves de ciment revêtu.

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

Entonnage en janvier dans 30% de fûts neufs.

Collage : Blancs d'oeuf.

Mise en bouteilles : Par nos soins, 22 à 24 mois après la récolte.

Vie du millésime : « Inespéré », ou la révélation des derniers instants !

D'une manière générale, faire du vin et surtout pour élaborer les meilleurs, n'a jamais été facile, mais 2007 restera gravé dans les annales pour avoir abondé dans le doute, et fait varier les statistiques et les paris dans tous les sens.

Une Climatologie à suspens !

La floraison très précoce en Mai, consécutive à un mois d'avril exceptionnellement chaud, laissait présager un millésime avec des vendanges très avancées, tout début Septembre. Mais Dame Nature en a décidé autrement. Dès Juin les conditions climatiques se sont dégradées, et en conséquence ont amené un retard qui s'est accumulé tout au long de l'été. Cependant, cela n'a apporté que des conséquences quantitatives à la baisse, mais pas qualitatives. Ainsi, jusqu'à fin Août nous étions en présence d'un millésime qui s'annonçait globalement difficile. C'était quasiment le désespoir, mais c'était sans compter sur le mois de Septembre et d'Octobre de l'été Indien Bordelais, qui nous amena, chaleur et quasi sécheresse permettant une maturité inespérée, et une concentration dignes des plus grands millésimes, tant sur les merlots que sur les cabernets.

Accord : Vin fruité, fondu et complexe pour les plats de viande : civet de chevreuil, Côte de bœuf ; les fromage et osez le fondant chocolat.

Conservation :

Epanouissement entre 2010 et 2015 ; garde entre 2020 et 2025

