

GRAND VIN DE BORDEAUX

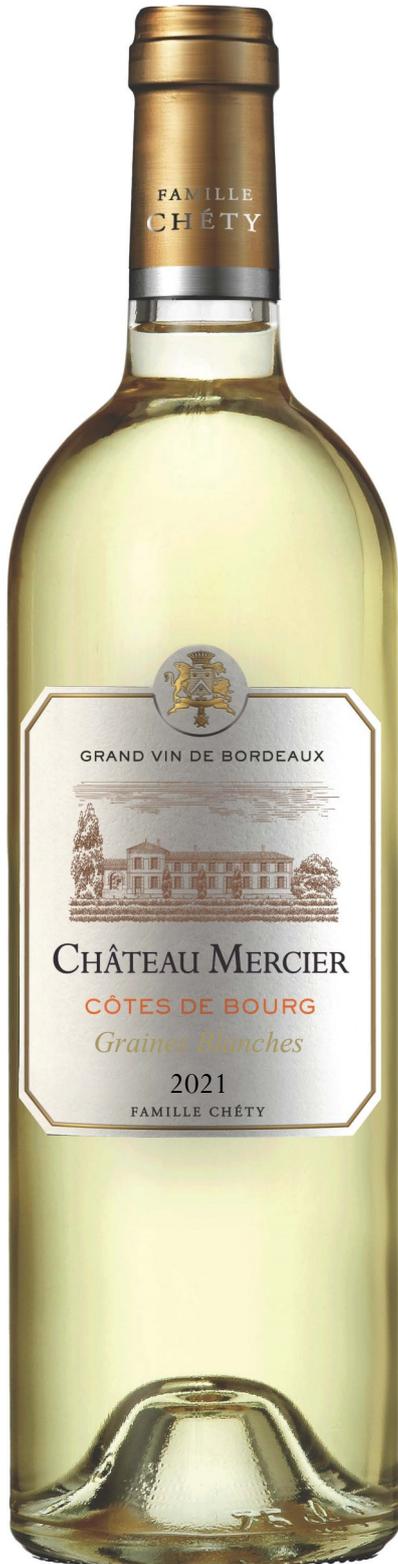
CHÂTEAU MERCIER

CÔTES DE BOURG



Famille Chéty

Since 1698



Blanc Sec

« Graines Blanches »

2021

Cépages: Sauvignon Blanc 35 %, Sauvignon Gris 25 %, Sémillon 20 %, Muscadelle 20 %

Superficie: 1,6 hectares

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

Elevage : 12 mois en fût (50 %) et en cuve (50 %), sur lies fines, avec bâtonnage

Alcool : 12%

Age moyenne de la vigne: 22 ans

NOTES DE DEGUSTATION

Ce grand millésime exprime toute la complexité des 4 cépages. Les notes fruits blancs et florales se mêlent au minéral. La bouche croquante et juteuse développe une belle rondeur avec des notes mielleuses.

ACCORD

Accompagne avec succès les fruits de mer, les poissons grillés ou cuisinés. Peut aussi être apprécié seul avant le repas pour vous ouvrir l'appétit.

EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2019



Depuis 1984, nous avons choisi de travailler dans le plus grand respect de la nature et de l'environnement en appliquant les principes de la Culture Intégrée et de l'Agriculture Durable. Cet engagement s'est concrétisé en 2011 avec la certification ISO 14001.



Isabelle CHÉTY & Christophe CHÉTY

Château Mercier - 5 MERCIER - F 33710 SAINT TROJAN - FRANCE - Tel +33 5 57 42 66 99 - Fax +33 5 57 42 66 96

www.chateau-mercier.fr

