



# FICHE TECHNIQUE

## CHATEAU DE MERCUES, LES AILES DE MERCUES

### CARACTÉRISTIQUES DU VIN

CÉPAGES : 85% Malbec, 15% Merlot

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : A.O.P Cahors

TEMPS DE GARDE : 5 à 10 ans

DEGRÉ (%) : 14 %

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE



### A PROPOS DU DOMAINE

Depuis sa vertigineuse falaise, le Château de Mercuès surplombe le Lot et éblouit de sa superbe. Autrefois résidence d'été des Comtes-Evêques, il est devenu haut lieu d'hospitalité. Les 36 hectares de son vignoble offrent aujourd'hui un Malbec de Cahors d'excellence, comme sacré. Sur les terrasses de la vallée, le raisin se pare d'accents pourpres et de nuances veloutées.

### TERROIR

Les vignes s'étendent sur les croupes graveleuses environnantes au château, sur les troisièmes terrasses des communes de Caillac et de Mercuès. La densité de plantation est très élevée avec 6666 pieds par hectares. Ce terroir argilo-siliceux idéal à la culture de la vigne permet d'obtenir des vins concentrés au grand potentiel de garde.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Élevage de 12 mois en cuve inox.

6 mois en bouteilles avant mise en marché.

### NOTES DE DÉGUSTATION

*D'une couleur profonde, le nez révèle des arômes complexes de fruits rouges. En bouche, les tanins de velours sont très élégants et corsés, avec des notes épicées.*

