



# FICHE TECHNIQUE

## CHATEAU DE MERCUES, LES EVEQUES

### CARACTÉRISTIQUES DU VIN

**CÉPAGES :** 90 % Malbec, 10% Merlot

**COULEUR :** Rouge

**RÉGION :** Occitanie

**APPELLATION :** A.O.P. Cahors

**TEMPS DE GARDE :** 10 à 15 ans

**DEGRÉ (%) :** 14,5%

**FORMAT :** 75 cl

### 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

Macérations pré-fermentaires.

Remontages longs.

Avant l'assemblage, 40% des vins de base passent 12 mois en fûts de chêne de l'Allier de 400L, avec un maximum de 15% de chêne neuf, tandis que le reste repose dans l'acier inoxydable pour préserver le fruit.

### NOTES DE DÉGUSTATION

*Cette cuvée emblématique est un juste milieu entre la concentration d'un Malbec au fruité gourmand et une texture généreuse et veloutée en bouche.*

