



FICHE TECHNIQUE

CHATEAU DE MERCUES, 6666

CARACTÉRISTIQUES DU VIN

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : A.O.P Cahors

TEMPS DE GARDE : 16 à 20 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-Évêques, 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

Macération pré-fermentaire à froid.

Remontages longs.

Élevage de 15 mois en barriques de 225 L.

21 mois en bouteille avant mise en marché.

NOTES DE DÉGUSTATION

À l'œil, sa profondeur charme le regard. Son nez exprime une complexité aromatique aux notes de fruits confits et de compotée de figue. En bouche, sa gourmandise et la finesse de ses tanins veloutés en font la singularité de cette cuvée prestige.

