



FICHE TECHNIQUE

CHATEAU DE MERCUES, ICONE

CARACTÉRISTIQUES DU VIN

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : A.O.P Cahors

TEMPS DE GARDE : Plus de 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-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

Macération pré-fermentaire à froid.

Fermentation longue pour des extractions sur mesure.

Élevage de 18 mois en barriques de 225 L dont 50 % neuves.

Depuis 2018, 20 % est élevé en amphores de 7hl.

30 mois en bouteille avant mise en marché.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe de ce vin est à la fois sombre et légère. Son nez exprime de magnifiques parfums et de puissants arômes de fruits noirs avec des nuances séduisantes de violette, de vanille légère. Dès la mise en bouche et jusqu'à sa finale extrêmement persistante, on perçoit ses tanins souples et élégants qui mettent en valeur ses magnifiques arômes de fruits noirs et d'épices.

