



## FICHE TECHNIQUE

# LE CHENIN DE MERCUES

### CARACTÉRISTIQUES DU VIN

CÉPAGE : 100% Chenin

COULEUR : Blanc

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : IGP Côtes du Lot

TEMPS DE GARDE : 5 à 10 ans

DEGRÉ (%) : 13,5%

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE



### A PROPOS DU DOMAINE

Depuis sa vertigineuse falaise, le Château de Mercuès, construit il y a plus de 800 ans, surplombe le Lot et éblouit de sa superbe. Autrefois résidence d'été des Comtes-Évêques, il est devenu haut lieu d'hospitalité en comptant parmi les premiers Relais & Châteaux de France. Les 36 hectares de son vignoble offrent aujourd'hui des vins d'exception.

### 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

Débourbage léger à froid.

Fermentation et élevage de 9 mois en barriques de 400 L avec bâtonnage avant assemblage.

6 mois en bouteille avant mise en marché.

### NOTES DE DÉGUSTATION

*Une robe jaune brillante, un nez aux arômes floraux et aux nuances de vanille. Les senteurs de fruits blancs et de poire se confirment en bouche tandis qu'une belle fraîcheur assure le potentiel de garde.*

