



FICHE TECHNIQUE LE CHENIN DOUX

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

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

Intégralement vinifié en fûts de chêne de 400 litres.

Elevé pendant 12 mois en barriques et 6 mois en bouteilles avant mise en marché.

NOTES DE DÉGUSTATION

Très aromatique, il développe un nez intense et complexe aux arômes gourmands d'abricot et de coing. En bouche, le fruit charnu domine, la pêche en particulier. L'attaque vive et fraîche équilibre délicatement l'onctuosité de ce Chenin doux.

